



## POHJOISEN TAIVAAN ALLA

Ounasjoen rannalla sijaitseva Arktikum on upea paikka tilaisuuksillesi. Rakennuksen arkkitehtonisesti vaikuttava, osittain maan alle sijoittuva lasikattoinen käytävä saa erilaisen tunnelman eri vuorokauden aikoina ja erilaisten sääolosuhteiden ansiosta. Tunnelmaa luo myös hyvä ruoka, joka on kokousten kohokohta, seminaarien puheenaihe ja häiden h-hetki. Tilausravintolamme on tunnettu herkuistaan, joiden

pohjana käytämme maukkaita lappilaisia raaka-aineita. Kattauksia rakennamme kahvilaan, kokoustiloihin tai juhlatilalle pääkäytävälle. Ota yhteyttä ja suunnittele kanssamme onnistunut tilaisuus herkullisine tarjottavineen!

## MENU 1

Vihersalaattia ja sitruunavinaigretta

Aasialainen cole slaw

Marinoituja artisokansydämiä

Marinoitua tuoretta tonnikalaa, avokadoa ja wasabimajoneesia

Perunasalaattia, jossa basilikaa, jyväsinnappia, seesamin- ja auringonkukansiemeniä sekä ripaus valkosipulia

Kylmää hernesosekeittoa

Broilerivartaita & mango-teriyakikastiketta

Patonkia ja tuorejuustoa

Mureaa savupossua ja savutomaattikastiketta

Sitruunaista uunisalaattia, jossa mm. bataattia, paprikaa ja vihreää parsaa

Kookos-jogurttipannacotta ja lakusiirappia

**40,50 €/hlö**

## MENU 2

Viher-yrttisalaattia ja sitruunavinaigretta

Tillikurkkua

Salaatti parsakaalesta, rucolasta ja suolapähkinöistä sekä hiven limeä

Marinoituja kalamataoliiveja

Pieniä juuresleipiä, joissa avokadoa ja juuresseppiä

Soija-inkiväärimarinoituluhicocktail

Paikallista rieskaa ja voita

Riistaliemessä haudutettua ylikypsää härkää ja punaviiniä

Kermaista metsäsienimuhennosta

Palsternakkaröstejä

Vadelmakerroskiisseliä, mantelikeksiä ja Cointreau-likööriä maustettua tuoremarjasalaattia

**45,00 €/hlö**



## MENU 3

Karpalo-vihersalaattia ja kuusenkerkkävinaigretta  
Salaatti, jossa paahdettua palsternakkaa, sinihomejuustoa ja granaattiomenaa  
Nokkos-pikkelöityä porkkanaa ja lanttua  
Graaviisikatartar ja ruislastuja  
Rukiista metsäsienipiirakkaa pieninä paloina  
Mallasleipää ja voita

Loimu savustettua lohta ja paahtosipulitartaria  
Herkullista puikulaperuna-kasvispaistosta

Ruisleipää, pekonia, leipäjuustoa ja lakkahilloa

**46,00 €/hlö**

## MENU 4

Puolukoilla maustettua viher-yrttisalaattia  
Paahdettua punajuurta, vuohenjuustoa ja rucolaa sekä mustaherukkakastiketta  
Kanttarellisalaattia ja hunajavinaigretta  
Kylmäsavulohta, ruohosipulituorejuustoa ja kurkkua  
Savuporotäytteisiä pieniä tunturirieskarullia  
Mallasleipää ja voita

Mehukasta & mureaa poron etuselkää ja lempeää pippurikastiketta  
Hunajajuureksia  
Rosmariiniperunakakkua

Arktikumin unelmallista vadelmavispipuuroa ja vaniljakastiketta

**50,50 €/hlö**

## KAHVI- JA TEETARJOILU

Kahvi- ja teetarjoilu 3,00 €/hlö.

Kahvina käytämme Mundo tummapaahoista Reilun kaupan kahvia.

## JUOMAPAKETIT

Juomapaketti 1:

3 kaatoa viiniä 24,00 €/hlö.

Juomapaketti 2:

3 kaatoa viiniä + avec 32,00 €/hlö

Juomapaketti 3:

4 kaatoa viiniä + avec 40,00 €/hlö

Arktikumin kahvilassa ja Aurorassa järjestettävistä tilaisuuksista emme peri erillistä tilavuokraa tai kalustumaksua. Valkoiset kangasliinat pöytiin 2,00 €/hlö.

Arktikumin lämpiössä järjestettävistä tilaisuuksista perimme erillisen lisämaksun 1000€. Hinta sisältää kalustuksen sekä valkoiset kangasliinat.

Minimilaskutus 40 henkilöä.

Henkilömäärän ja erityisruokavalioiden vahvistus viimeistään 14 arkipäivää ennen tilaisuutta.

Hinnat sis. 14 % alv.

Pidätämme oikeuden tuotteiden ja hintojen muutoksiin.

myynti@arktikum.fi / +358 (0) 400 519 569