

FINLANDIA-TALON UPEIDEN MAKUJEN JOULUPÖYTÄ

Joulun lämpö, yhteinen hetki ja makujen juhla – Finlandia-talon joulupöytä kutsuu kokoamaan yhteen asiakkaat, yhteistyökumppanit ja läheiset.

JOULU- PÖYTÄ

FINLANDIA-TALO

10.–12.12. JA 15.–19.12.2025

KLO 11.30–16.00

LA 13.12. KLO 13.00–18.00

Tänä vuonna tarjoamme joulupöydän, jossa perinteet kohtaavat uudenlaiset maut, kotimaiset raaka-aineet loistavat ja tunnelma on taatusti juhlan arvoinen.

Kokki leikkaa ja tarjoilee lihaa paikan päällä, ja ihanan maukas glögi valmistetaan maailman pohjoisimman luomuhedelmätarhan omenoista. Glögi saa ainutlaatuisen sävöksensä Oath Ginistä – suomalaisesta ja australialaisesta yhteistyöstä syntyneestä ginistä, jossa yhdistyvät Valtteri Bottaksen perhetilan kaura, Tiffany Cromwellin kotiseudun omenat sekä katajanmarjat ja mausteet, täydennettynä maailman puhtaimpana pidetyllä lähdevedellä.

MENU

TÖÖLÖNLAHDEN ALKUPALAPÖYTÄ

Paahdettuja juurekkaita ja karpalovinegrettiä (M,G)
Jouluinen kikhernesalaatti ja pikkelöityä granaattiomenan siementä (M,G)

Salaatti Gorgonzolasta, viinirypäleistä ja paahdetusta päärynästä (L,G)

Sienisalaattia Finlandia (L,G)

Silakkaa raparperilla ja seljankukalla
"Valon Voima" (M, G)

Silakkaa glögikastikkeessa (M, G)

Mansikka-samppanja silliä (M, G)

Tyrnisilliä (L, G)

Lapin Tulisavumousse Rosalan saaristolaisleivällä (L)

Savusiikaa, retiisiä ja piparjuurta (M, G)

Veriappelsiini graavattua lohta (M, G)

Katkarapucoktail Finlandia (M, G)

Taikinoitua peurapateeta ja pistaasikastiketta (L)

Pikkublinejä lisukkeineen (L)

Smetanaa, hunajaa, suolakurkkua (L,G)

Pikkelöityä punasipulia (L,G)

Mätimoussea (L,G)

Punajuuri-salaattijuustomoussea (L,G)

PÄÄRUOKAPÖYTÄ

Tilliperunaa (L,G)

Porkkanalaatikkaa (L,G)

Lanttulaatikkaa (L,G)

Kotimaista arvokalaa "Sivuvirran salaisuus"

villiyrtykastikkeella (L,G)

Kotimaista porsaan fileetä ja luumukastiketta (L, G)

Kotimaista Revontulihärän paahtopaistia (L,G)

JÄLKIRUOKAPÖYTÄ

Kotimaisia juustoja ja hillokkeita (L,G)

Lakkakermahyydyke ja paahdettua marenkia (L,G)

Mausteinen pullavanukas ja appelsiinia (L)

Mustaherukkamoussea "Pappilan hätävara" (V,G)

Valikoima marmeladeja, piparkakkua ja konvehteja (L)

FINLANDIA-TALON JOULUPÖYTÄ 2025

VARAA PAIKKASI AJOISSA -
FINLANDIA-TALON JOULUPÖYTÄ ON
ELÄMYS, JOKA KRUUNAA VUODEN.

ALKUUN

Finlandia-talon omenainen glögi ja Oath gin	10,20 €
Alkoholiton glögi	8,70 €
Lanson Le Rosé Création Samppanja, Ranska	14,80 € / 89,00 €
Alvar-kuohuviini talon oma kuohuviini, Ranska	10,00 € / 61,00 €

VALKOVIINIT

12 CL / PLO

Peter & Peter Riesling Trocken, Mosel, Saksa	10,50 / 63,00 €
Talon valkoviini	alk. 9,20 / 57,50 €

PUNAVIINIT

12 CL / PLO

Labrune et Fils Pinot Noir, Ranska	13,20 / 83,00 €
Talon punaviini	alk. 9,20 / 57,50 €

AVEC

Meukow VSOP Cognac 4cl	14,50 €
Baileys Original Cream 4cl	9,50 €

OLUET

Lapin Kulta Pure luomu 0,33l	9,00 €
Kuukauden erikoisolut 0,33l	9,50 €
Happy Joe omenasiideri 0,33 l	9,50 €
Gin Long Drink Hartwall 0,33 l	10,00 €

Kestävästi tuotettua ilmastoystävällistä
kahvia tai reilun kaupan luomuteetä 5,50 €

FINLANDIA-TALON RUOKAFILOSOFIA

Keittiömme ruokafilosofian peruspilareita ovat kotimaisten tuottajien monipuolinen anti, laadukkaat raaka-aineet sekä itse tekemisen ilo. Haluamme luoda asiakkaillemme ainutlaatuisen hetken. Ruoka yhdistää ihmisiä, tuottaa elämyksiä ja yllätyksiä, kohottaa tunnelmaa ja välittää tunteita.

VARAUKSET

www.finlandiatalo.fi/joulupoyta
Yli 20 henkilön varaukset sähköpostitse:
events@finlandiatalo.fi
040 7736 872, arkinen klo 13-17
Puhelimitse tehdyistä varauksista veloitamme 20€ suuruisen palvelumaksun. Ryhmävarauksista perimme pienlaskutuslisän alle 500€ tilauksista.

HINNAT

Hinta 69,50 €/henkilö, naulakkopalvelu 4 €/hlö
Lapset 4-12 v. 34,75€, alle 4 v. veloituksetta

PERUUTUKSET:

Alle ja yli 12 henkilön ryhmät:
Peruutukset kuluitta 72 h ennen varauksen alkua. Myöhäinen peruutus 35€/hlö.

Lahjat hankkimatta? Ei hätää!

Saat Finlandia-talon lahjakortit mukaan suoraan Palvelupisteeltämme.

FINLANDIA-TALO

Mannerheimintie 13e, 00100 Helsinki

www.finlandiatalo.fi