



Unelmiesi kartanohäät

Karolineburgin kartano Kajaanissa tarjoaa tunnelmalliset puitteet elämäne suurimpaan juhlapäivään.

Pitopalvelukumppanimme Gastrobar3 on valmis auttamaan teitä kaikissa juhla järjestelyissä, istumajärjestyksen suunnittelusta juhlabändien valintaan!



Viettäköö ikimuistoiset häät tunnelmallisessa lähes 200-vuotiaassa Karolineburgin kartanossa. Kaikki neljä saliamme löytyvät päärakennuksesta ja muodostavat juhlatilat yhteensä 90 hengelle. Sijaintimme vajaan kilometrin päässä Kajaanin keskustasta on ideaali vieraidenne viihtymistä ajatellen. Lisäksi kartanon kaunis puutarha luo kauniit puitteet monenlaisille hääaktiviteeteille. Ravintolassamme on A-oikeudet.

Gastrobar3:n erityistä osaamista on ikimuistoisten ja persoonallisten tarjoiluiden loihminen pienistä perhejuhlista suurempiinkin yritystilaisuuksiin ja kaikkea siltä väliltä. Teemme ilolla maukasta ruokaa kauden parhaista raaka-aineista, itse ruokalajit alusta saakka valmistaen. Erityistä kiitosta olemme saaneet kauniista esillepanosta ja poikkeuksellisen raikkaista makuelämyksistä. Toteutamme ruokatoiveenne parhaan taitomme mukaan persoonallisella tyylillä.

Olemme Kajaanin kehuvin häiden catering-palveluita tarjoava yritys ja valtakunnallisessa äänestyksessäkin sijoituimme toiseksi 2018 Love Me Do -messujen *Vuoden pitopalvelu* -kategoriassa.





Häämenu

Menukokonaisuutemme sisältävät laadukkaita tuotteita läheltä ja kaukaa, satokauteen liittyviä teemoja ja makuja maailmalta. Voitte valita alla olevista ruokalajeista juhlaanne sopivan menun. Menun hinta määräytyy raaka-aineiden ja ruokalajien mukaan alkaen 35 €/henkilö.

KYLMÄT ALKURUUAT (valitse näistä 3–4)

Napue Ginillä graavattua lohta ja sitruunacremeä (M, G)

Kylmäsavustettua haukea, tilliä ja varhaisperunaa (M, G)

Munakoiso-tomaattipiirakkaa ja harissahummusta (L, G, saatavilla VEG)

Juustovati, mansikoita, kauden hilloketta ja balsamicoa (L, G)

Viskaalin härkäpastramia, grillattua aprikoosia, punasipulia ja basilika-aiolia (L, G)

Ankkarilletteä, grillattua fenkolia ja pikkelöityä kurkkua (M, G)

Kasvissamosat ja minttuchutney (L)

Kylmä gazpacho-shotti (VEG, G)

Savumuikkuja, tervaleipää ja smetanaa (L)

SALAATIT (valitse näistä 2–3)

Neidonsalaattia ja talon vinegrettiä (M, G)

Antipastosalaattia parmankinkusta, melonista ja parmesan-juustosta (L, G)

Paahdettua varhaisperunasalaattia, rapeita kapriksia ja kevätsipulidressingiä (M, G)

Uunikuivattuja tomaatteja, mozzarellaa ja basilikakermaa rucolapedillä (L, G)

Nokiporkkanaa, cashew-pähkinää ja rakuunafraichea (VEG, G)

Sitrusmarinoituja ravioleja, parsaa ja paahdettuja kikherneitä (L)

PÄÄRUUAT (valitse 1)

Kotimaista härän hanger steakia ja chimichurrikastiketta (L, G)

Kevyesti paahdettua lohta ja kylmää bearnaisemajoneesia (L, G)

Kotimaista ylikypsää possun poskea omenasiiderikastikkeessa (L, G)

Kikherne-kvinoatäytteiset portobellosienet ja savutomaattisalsaa (VEG, G)

LÄMPIMÄT LISUKKEET (valitse 2)

Voissa paahdettuja kesäperunoita (L, G)

Hunajaglaseerattuja juureksia (L, G)

Parmesanperunoita (L, G)

Värikäs kasvispaistos (L, G)

Feta-ratatouille (L, G)

Teemme pitopalvelussamme ilolla myös monenlaisten erityisruokavalioiden mukaiset tarjoilut vilja-allergikoista vegaaneihin, herkullisista kasvisruuista puhumattakaan.

Häämenujemme hintaan sisältyy tapaaminen pitopalvelun kanssa 1–2 kk ennen häöpäivää, jotta voimme yhdessä käydä läpi häöpäivän ohjelman ja sopia aikataulusta. Jaamme mielellämme ammattitaitoamme, jotta tärkeä päivänne onnistuisi parhaalla mahdollisella tavalla.





Huomioimme kaikki tärkeän päivänne toiveet!
Meille Karolineburgissa kaikki hääparit ovat
yhtä arvokkaita ja juhlatilamme tervetulleita.
Kartanohotellina meillä on luonnollisesti
mahdollisuus myös majoittaa juhlaväkeä

juhlienne ajaksi. Halutessanne olemme
apuna myös hääjuhlan järjestelyssä, tilojen
sostamisessa, pöytien kattamisessa ja
jälkisiivouksessa.





Buffetruokailualk. 35 €/hlö
Juomapakettialk. 20 €/hlö
Tilavuokra (kartano + kesälato) 1200 €
Tarjoilijan työtunnitalk. 210 €

Hinnat sisältävät

- yhden tarjoilijan kuudeksi tunniksi (henkilökunnan tarve juhla-kohtaisesti)
- buffetruokailun (hintaan vaikuttaa valitsemanne raaka-aineiden kustannukset)
- kesäladon ja kartanon sisätilat käyttöönne lauantaina klo 11–01
- kahden tunnin palaverin pitopalvelun kanssa 1–2 kk ennen häitä
- alkujuomat ja lasillisen viiniä ruualle
- mehun tai kotikaljan ja makuveden ruuan kanssa sekä kahvi- ja teetarjoilun.

Teemme parhaamme, että niin juhlapäivä kuin sen valmistelutkin sujuvat teiltä mahdollisimman vaivatta.

Niinpä tarjoamme lisämaksusta apuamme keventämään hääkiireitänne

- Autamme tilojen somistamisessa, pöytien kattamisessa ja loppusiivouksessa.
- Autamme istumajärjestyksen suunnittelussa.
- Hoidamme puolestanne hääkakun tilaamisen toiveidenne mukaisesti.
- Hoidamme puolestanne juhlinne ohjelmanumeron tai bändin toiveidenne mukaisesti.



Tervetuloa!

Rakennamme häjäjuhlienne tarjoilut toiveidenne mukaan.

Valmistamme juhlien tarjottavat ammattitaitoisesti ja suurella sydämellä niin, että ne jäävät varmasti vieraidenne mieleen.

Ainutlaatuiset tilamme ovat suosittuja etenkin kesällä, joten varaatthän haluamanne päivämäärän hyvissä ajoin.

Odotamme yhteydenottoanne,
myynti@gastrobar3.fi

Tehdään yhdessä häpäivästänne ikimuistoinen!