



Rapujuhlat Ravintola Saaristossa Klippanilla 2024

Klippanin luodolla on vietetty rapujuhlia jo 125 vuoden ajan! Joka puolella ympäröivä meri, rapukattaukset, herkulliset rapumenu ja hilpeät snapsilaulut tekevät Saariston rapukesteistä ikimuistoisia. Tänäkin vuonna Klippanilla Ravintola Saaristossa herkutellaan tuhansia punaisia saksiniekköjä, jotka tulevat Suomen parhailta raputoimittajilta. Upea 1899 rakennettu jugendvilla tarjoaa ainutlaatuiset puitteet niin kahden henkilön romanttisiin illallisiin kuin yli 400 henkilön yksityistilaisuuksiin. Kotimaisia saksiniekköjä tarjoillaan 23.7. illasta alkaen aina syyskuun lopulle saakka. Tervetuloa rapujuhliin Helsingin paraatipaikalle!

Saariston Perinteinen Rapumenu

Alkuruoaksi

Kotimaisia täplärapuja päivän kappalehintaan

Ravut tarjoillaan tryffelikreemin, samppanjavinegretin ja hienonnetun tillin sekä rapean paahtoleivän ja voin kera L,G

Suositus vähintään 8 rapua/henkilö – vahvista määrä ennakkoon

Myös jokirapuja ennakkotilauksesta saatavuuden mukaan

Kysy myös uutuus, merirapu!

Pääruoaksi

Voissa paistettua nieriäfilettä 50,00

cappuccinolla maustettua sienimuhennosta, naattijuureksia ja kesäperunoita L,G
TAI

Haudutettua härän poskea 53,00

calvadoskastiketta, omenaa ja rakuunaperunaa L,G
TAI

Karitsanfilettä ja kateenkorvaa 58,00

täyteläistä tryffelikastiketta, lehtikaalia ja kurpitsapyrettä L,G

Jälkiruoaksi

Mansikkapannacotta

basilikkaa ja mansikkapellon hunaja -granola L,G

Yllä olevat menuhinnat sisältävät pää- ja jälkiruoan + lisäksi veloitamme ravut päivän hintaan viimeistään 2 arkipäivää ennen tilaisuutta vahvistetun kappalemäärän mukaan.

Tilaa ravut ennakkoon viim. 14 vrk aikaisemmin.

Edellytämme yhtenäistä pääruokavalintaa yli 12 henkilön seurueilta.

Erityisruokavaliot huomioimme ennakkoilmoituksenne mukaisesti.

Hinnat sisältävät arvonlisäveron sekä ryhmälennuksen.



Oikeudet muutoksiin pidätetään. Varausehdot liitteenä.



Keittiömestarin Suositusmenu

Hummericappuccino L,G



Kotimaisia täplärapuja päivän kpl-hintaan

Ravut tarjoillaan tryffelikreemin, samppanjavinegretin ja hienonnetun tillin sekä rapean paahtoleivän ja voin kera L,(G)

Suositus vähintään 8 rapua/henkilö – vahvista määrä ennakoon
Myös jokirapuja tilattavissa ennakoon saatavuuden mukaan



Voissa paistettua nieriäfilettä L,G

cappuccinolla maustettua sienimuhennosta, naattijuureksia ja kesäperunoita



Klippan-valkohomejuustoa ja karviaista L,G



Mansikkapannacotta L,G

basilikaa ja mansikkapellon hunaja -granolaa

74,00

+ lisäksi veloitamme ravut päivän hintaan

viimeistään 2 arkipäivää ennen tilaisuutta vahvistetun kappalemäärän mukaan.
Tilaa ravut ennakoon viim. 14 vrk aiemmin.

Keittiömestarin suositusmenu tarjoillaan **koko pöytäseurueelle**.
Erytisruokavaliot huomioimme ennakoilmoituksenne mukaisesti.
Menuhinta ei sisällä juomia.

Talon juomapaketti 44,00/hlö

- aperitiivi 12 cl: Prosecco Brut
- valko- ja/tai punaviiniä yhteensä 2 x 16 cl: Talon Riesling ja/tai Malbec
- kahvi/tee ja suodatettu hanavesi

Juomalista on saatavana erillisenä liitteenä.
Annamme mielellämme valitulle menulle juomasuosituksesi.



2 Oikeudet muutoksiin pidätetään. – Suomalaista perheyrittäjyyttä jo 30 vuoden ajan

Kasvisruokailijan Menu 62,00

Sitrusliemessä haudutettua latva-artisokkaa
samppanjavinegrettiä ja tryffelikreemiä VE,G

Salviaglaseerattu vegaaninen tournedos
ratatouillea, voikurpitsapyrettä ja bearnaisekastiketta VE,G

Saariston Britakakku

raparperia, mantelikakua, marenkia ja vaniljajäätelöä VE

L = laktoositon • G = gluteeniton • (G) = saatavana gluteenittomana • VE = vegaaninen



Yhteysvenemaksu 7,00/hlö

Yhteysvenemaksu (meno-paluu) lisätään automaattisesti ravintolalaskuun.

Yhteysveneliikennöinnistä vastaa ulkopuolinen yritys.

Saariston laituri sijaitsee Olympiaterminaalin eteläpuolella (Ehrenströmintie 14 vastapäätä).

Ravintola Saariston aukioloaikoina yhteysvene liikennöi 20 minuutin välein;

tasalta, 20 min yli ja 20 min vaille. Lyhyt merimatka kestää vain pari minuuttia.

Esimerkiksi jo pöytävarauksesi on klo 18.00, voit saapua klo 18.00 lähtevällä veneellä.

Viimeinen yhteysvenevuoro mantereelle klo 23.00.

Veneeseen mahtuu kerrallaan noin 40 henkilöä. Mikäli kaikki vieraat eivät mahdu samaan venevuoroon, liikennöi vene saman tien edestakaisin. Klippanilla ei ole vierasvenepaikkoja.

Kesäjuhlat Helsingin paraatipaikalla parhaissa merimaisemissa

Klippanin luodolla sijaitseva Ravintola Saaristo tarjoaa ainutlaatuiset puitteet kahden henkilön romanttisesta illallisesta yli 400 henkilön yksityistilaisuuksiin. Upeilla merimaisemilla ympäröityä ravintolasalia täydentävät tanssilattia, baari ja kolme ulkoterasia.

Saariston 3D-virtuaalikuva ja pohjapiirros: <https://ravintolasaaristo.fi/tilat-kuvat/>

Karttasijainti: <https://ravintolasaaristo.fi/yhteystiedot/>

Yhteysvenevideo: <https://www.instagram.com/p/BGVhvHil6f4/?taken-by=asravintolat>

Tervetuloa Rapujuhliin Saaristoon Klippanille!



3 Oikeudet muutoksiin pidätetään. – Suomalaista perheyrittäjyyttä jo 30 vuoden ajan

RAVINTOLA SAARISTO | Klippan, 00140 Helsinki | (09) 7425 5590 | www.ravintolasaaristo.fi

A&S Ravintoloiden myyntipalvelu | (09) 7425 5505 | myynti@asravintolat.fi

ŠAŠLIK SAARI SAAGA SAVOTTA SAARISTO SAVU

a&s
RAVINTOLAT
Perheyrittäjästä jätetään hyvä maku