

# TAITEILIJAKOTI KOKKOSEN JUHLATARJOILUT

Taiteilijakodin alkuperäinen kotikeittiö on Eviran tarkastama elintarvikehuoneisto, jossa Elina valmistaa maukkaat ruoat ja ihanat kakkukahvit vierailleen. Juhlatarjoilumme ovat laktoosittomia (L), vähälaktoosisia (VL) ja pähkinättömiä.

Jauhamme vieraidemme kahvit juhlapäivän aamuna pavuista, jotka tulevat Villa Kokkosen oven taakse Johan&Nyströmin paahtimolta Tukholmasta.

Ylpeitä olemme myös Kalatukku E. Erikssonin cateringin valmistamista silleistä, silakoista ja lohesta, jotka tulevat ovellemme suoraan Helsingistä.

Juhlatarjoilut toteutetaan noutopöytäperiaatteella. Otamme huomioon tilaajan ilmoituksen mahdollisista keliaakikoista. Emme toteuta yksilöllisiä ruokavalioita.

Juhlakakkuvaihtoehdot ovat nähtävillä tämän esitteen lopussa.

Jokaiseen tarjoiluun voi liittää juhlamaljaksi Kontiomehu Oy:n alkoholittoman herukanlehtijuoman 2,80 € / lasi.

## Juhlakahvipöytä 24,00 € / hlö

- Sillivoileipä, kokoa oma sillivoileipäsi,
  - noutopöydässämme on tarjolla saaristolaisleipää ja paahtoleipää, kahta erilaista silliä/silakkaa, kananmunia, salaattia, tomaattia ja kurkkua. Sillit korvataan tarvittaessa kanalla.
- liha- ja kasvispiiraita
- Elinan leipomat omenainen suklaakakku ja taiteilijakodin juhlakakku, ks. viisi juhlakakkuvaihtoehtoa tämän esitteen lopusta
- keksilajitelma
- Marianne-karamelleja
- kansainvälisesti palkitun kahvinpaahtaja Johan&Nyströmin erinomaista luomukahvia ja luomuteetä sekä pussiteevalikoima

## Salaattibuffet 28,00 € / hlö

- lämpimiä buffetperunoita
- yrttimarinoituja valkosipulinkynsiä
- vihreitä papuja
- oliiveja
- fetajuustokuutioita
- salaattia, tomaattia, kurkkua
- oliiviöljyä ja balsamicoa
- raejuustoa
- liha- ja kasvispiiraita
- liha- ja kasvispyöryköitä
- lämminsavulohta
- tuore leipä, voi
- vesi, mehu ja kivennäisvesi

### Kahvipöytä

- keksilajitelma
- Marianne-karamellit
- Elinan leipoma taiteilijakodin juhlakakku (valitaan yksi)
- kansainvälisesti palkitun kahvinpaahtaja Johan&Nyströmin erinomaista luomukahvia ja luomuteetä sekä pussiteevalikoima

## Juhlapöytä 30,00 € / hlö

- sinappi-mallasviskisilliä
- katajanmarjasilakkaa
- kylmäsavustettua lohta
- lämmin kanapata
- lämmin kasvispata
- lämpimiä buffetperunoita
- salaattia, tomaattia, kurkkua
- coleslaw -salaattia
- oliiviöljyä ja balsamicoa
- tuore leipä, voi
- vesi, mehu, perinnekalja

### Kahvipöytä

- keksilajitelma
- Marianne -karamelleja
- Elinan leipoma taiteilijakodin juhlakakku (valitaan yksi)
- kansainvälisesti palkitun kahvinpaahtaja Johan&Nyströmin erinomaista luomukahvia ja luomuteetä sekä pussiteevalikoima

## Pitopöytä 42,00 € / hlö

- sinappi-mallasviskisilliä
- katajanmarjasilakkaa
- pippuroitua graavilohta
- kylmäsavustettua lohta
- lämpimiä liha- ja kasvispyöryköitä
- lämmin kermaisia lihapata
- lämpimät buffetperunat
- coleslaw-salaattia
- italialainen papusalaatti
- siemeniä
- fetajuustokuutioita
- wanhanajan etikkakurkkuja
- yrttimarinoituja valkosipulinkynsiä
- salaattia, tomaattia ja kurkkua
- oliiviöljyä ja balsamicoa
- tuore leipä, voi
- vesi, mehu, perinnekalja

### Kahvipöytä

- keksilajitelma
- Marianne-karamellit
- Elinan leipoma taiteilijakodin juhlakakku (valitaan yksi)
- kansainvälisesti palkitun kahvinpaahtaja Johan&Nyströmin erinomaista luomukahvia ja pussiteevalikoima

# TAITEILIJAKODIN JUHLAKAKUT

## Lähes täydellinen porkkanakakku (L)

Porkkanakakkumme on ollut yksi suosituimmista kakuistamme niin museokäynneillä kuin juhlatilaisuuksissa. Mehevyyden salaisuuden tuntee vain Villa Kokkosen väki. Runsaan kuorrutuksen kruunaa suklaanappi. Tarjoillaan leivostyyppisesti.

## Mustikka-valkosuklaajuustokakku

Unissa paistetun mustikka-valkosuklaakakun makuelämys syntyy suklaisesta keksipohjasta, tuorejuustosta, valkoisesta suklaasta ja mustikoista.

## Rubiinisuklaa juustokakku eli Vadelma-valkosuklaajuustokakku

Unissa paistetun vadelma-valkosuklaakakun makuelämys syntyy suklaisesta keksipohjasta, tuorejuustosta, valkoisesta suklaasta ja vadelmista.

## Suklaakakku (L)

Suklaakakkumme perusraaka-aineina on käytetty - kuten kakuissa perinteisesti - voita, munia, sokeria ja vehnä jauhoja. Villa Kokkosen suklaakakku saa erityisen makunsa kaakaosta, suklaasta ja kahvista. Makuelämyksen kruunaa kakun väliin ja päälle laitettava kermainen suklaakuorrute.

## Sole mio -kakku (L)

Sole mio on suosituin juhlakakkumme. Se on kolmikerroksinen. Ensimmäinen kerros muodostuu suklaakakusta, toinen juustokakusta. Kolmas kerros rakentuu kermasta ja kotimaisista marjoista. Tarjoillaan leivostyyppisesti.