



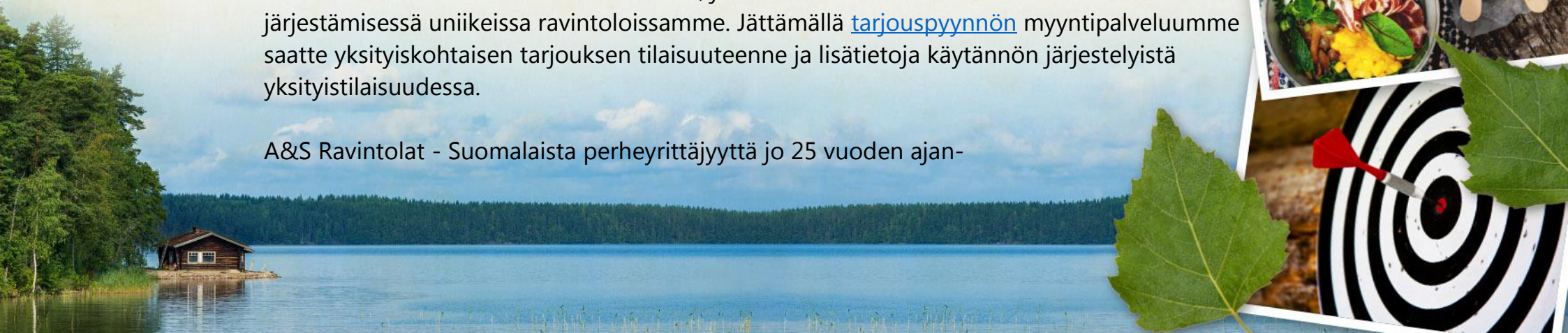
AINUTLAATUINEN MILJÖÖ YKSITYISTILAISUUKSIIN

Tervasaassa, Kruununhaan edustalla, sijaitsevan Ravintola Savun ainutlaatuisena miljööna toimii vuonna 1805 tervavarastoksi rakennettu punainen hirsiaitta- Tervasaari on kaunis puistomainen alue meren äärellä, mutta kuitenkin lähellä kaupunkia, joten juhlaväen saapuminen on vaivatonta.

Buffettarjoilussa 70-paikkaisen ravintolasalin lisäksi kesällä lisätilaa varsinkin vapaamuotoisempiin illanviettoihin ja tapahtumiin tuo 150-paikkainen ulkoterasi, josta n. 100 paikkaa on paviljonkiteltassa. Täällä on vietetty lukemattomat yritysten kesäjuhlat, häät, syntymäpäivät ja ystäväporukan onnen hetket!

Ravintola Savu kuuluu A&S Ravintoloihin, jolla on vankka kokemus erilaisten tilaisuuksien järjestämisessä uniikeissa ravintoloissamme. Jättämällä [tarjouspyynnön](#) myyntipalveluumme saatte yksityiskohtaisen tarjouksen tilaisuuteenne ja lisätietoja käytännön järjestelyistä yksityistilaisuudessa.

A&S Ravintolat - Suomalaista perheyrittäjyyttä jo 25 vuoden ajan-



SAVUN BUFFET-ESIMERKKI 2019

Yksityistilaisuuksissa suosituimmaksi ja toimivimmaksi vaihtoehdoksi on noussut runsas ja ruokaisa buffet. Halutessanne voimme antaa tarjouksen myös pöytiin tarjoiltavista menuista tai yhdistelmästä, jossa alkuruoat ovat buffetissa ja pääruoat tarjoillaan pöytiin. Huomioimme toki myös erikoisruokavaliot.

Alkuruokabuffet

Inkiväärilohta ja seesammaustettua kurkkua

Sitruunasilakoita

Punapesto-pastasalaatti lihapullilla ja kirsikkatomaateilla

Kylmäsavustettua porsaanniskaa ja hunajamelonia

Helmikuskussalaatti vuohenjuustolla, rapeaa lehtikaalia ja chilivinegretti

Mehukasta latva-artisokkapiirasta ja hernepestoa

Koivusiirapilla maustettuja grillijuureksia

Luomujugurtilla mehustettu tuppiperunasalaatti

Valikoituja salaatinlehtiä, paahdettuja siemeniä ja minttuvinegretti

Savun rustiikit leivät, valkosipulituorejuustoa ja kirnuvoita

Pääruokabuffet

Takapihan savulohta, sitruunakermassa muhennettua purjoa ja voikukatartarkastiketta

Sekä

Talon karitsapullat, pinaattia, kesän perunoita ja tyrnikastiketta

Jälkiruoaksi Lettukestit!

Paistettuja lätyjä, mansikkajäätelöä, karviaishilloa ja laventelilla maustettua jugurttimoussea

Omien tarjoilujen (esimerkiksi kakun tai juomien) tuominen ravintolaan ei ole mahdollista emmekä vuokraa pelkkiä tiloja käyttöön. Hää- ja syntymäpäiväkakat toimittaa tasokas yhteistyökonditoriamme.