



Savotan Nostalgiapaketit ryhmien yksityistilaisuuksiin

Juhlat tunnelmallisesti omassa tilassa!

Kun etsit ravintolaa, jossa voit nauttia illallista yksityisesti oman seurueen kesken, on Savotan alakerran ainutlaatuinen tupa siihen paras valinta! Se tarjoaa retroa tunnelmaa, suussa sulavia aitoja makuja ja Savotan Sannit sekä Eskot pitävät huolta, että iltanne on onnistunut!

Liiku 3D-virtuaalin mukana ja kurkista Kämpätupaan: <https://ravintolasavotta.fi/tilat-kuvat/>

Paketin menut ovat voimassa 17.10.2023–4.4.2024.

Nostalgiapaketti I

- **Savotan alkumalja**
(saatavana myös alkoholiton vaihtoehto)
- **Kolmen ruokalajin menu:**
Lämpimiä perunaohukaisia, kylmäsavulohimoussea ja tiristettyä purjoa L

12 tuntia savustettua mureaa naudanrintaa, perunamuusia, maustekurkkua,
haudutettua omenaa ja piparjuurikastiketta L,G
TAI
Paahdettua nieriää, sitruuna-perunapyrettä, vuonankaalia ja hapankerma-mätikastiketta L,G

Samettinen puolukkapannacotta, kaurakeksiä ja paahdettua valkosuklaata (L),(G)
- **Kaksi kaatoa viiniä (2 x 12 cl) tai olutta tai virvoketta**
- **Kahvi/tee ja jäävesi**

Tarjous: 79,00/hlö (norm. 92,40)

Voit jalostaa Nostalgiapaketteja:

- Karhumaistiainen (50 g ylikypsää kontiota täyteläisessä liemessä) +18,90
- lisäkaato viiniä alk. +7,60
- välihörppy 4 cl esim. Savotan oma Sisukossu +8,00 / Mustikkavodka +9,40
- avec esim. konjakki +12,50 / Jaloviina* +7,50 / Likööri +7,20
- kuplavesi +4,00

Oikeudet muutoksiin pidätetään. 1/2

Nostalgiapaketti II

- **Savotan alkumalja**
(saatavana myös alkoholiton vaihtoehto)
- **Kolmen ruokalajin menu:**
Suursavotta, lajitelma parhaita suomalaisia alkupaloja maalta ja vedestä

Poron paahtopaistia ja poro-ryynimakkaraa, perunamuusia, säräjuureksia ja tummaa karpalokastiketta L,(G)

Samettinen puolukkapannacotta, kaurakeksiä ja paahdettua valkosuklaata (L),(G)
- **Kaksi kaatoa viiniä (2 x 12 cl) tai olutta tai virvoketta**
- **Kahvi/tee ja jäävesi**

Tarjous: 97,00 / hlö (norm. 107,80)

Paketit voi nauttia myös Ryytimaan Kasvismenulla (kokonaan vegaanisena ennakkotilauksesta)

- Tiristettyä osterivinokasta, juuripersiljakreemiä, yrttisalaattia ja mallasetikkavinegrettiä VE,(G)
- Rapsakka punajuuriwallenberg, rakuuna-porkkanapyrettä ja vegaanista bearnaisekastiketta VE,G
- Samettinen puolukkapannacotta, kaurakeksiä ja paahdettua valkosuklaata (L),(G)

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



- Suosittelemme yhtenäistä pääruokavalintaa, jolloin erityisruokavaliot toki huomioidaan, tai ilmoittamaan pääruokavaliot mielellään viim. 7 vrk ennen tilaisuutta.
- Keskisalisissa on yhtenäistä tilaa maksimissaan 32:lle. Lisäksi Peräkammari 8:lle ja kaksi looshi-pöytää tuvan etuosassa 4 ja 6 hlöille.
- Tilaisuuteen määritellään ajankohdan mukaisesti takuumyynti, johon lasketaan mukaan kaikki ennakkoon tilatut ruoat ja juomat sekä mahdolliset vieraiden itse kustantamat juomat. Mikäli takuumyynti ei täyty edellä mainituista, peritään erotus tilavuokrana.
- Viimeistään 3 arkipäivää ennen tilaisuutta voi ryhmäkokoa muuttaa maksimissaan 10 %.
- Mikäli ilmoitus henkilömäärän pienemisestä tulee myöhemmin tai ei lainkaan, on ravintolalla oikeus veloittaa tilaajalta etukäteen tilatuista palveluista ilmoitetun henkilömäärän mukaisesti.
- Paketti tarjoillaan koko seurueelle, mutta erityisruokavaliot huomiomme ennakkoilmoituksesta.
- Maksu paikan päällä ja yritysasiakkaita mahdollista laskuttaa jälkikäteen (laskutuslisä 15,00). Sopimus yritysasiakkuudesta on tehtävä ennakkoon myyntipalvelun kautta.
- Hinnat sisältävät alv:n ja ryhmäalennuksen. Tarkemmat varaus- ja peruutusehdot liitteenä.

Varaukset ennakkoon

Kaavakkeella: <https://ravintolasavotta.fi/ota-yhteytta/> • p. 09 7425 5505

Lämpimästi tervetuloa vieraaksemme!

- Suomalaista perheyrittäjyyttä jo liki 30 vuoden ajan -

Oikeudet muutoksiin pidätetään. 2/2