

P. Qvarnström Catering Oy

Pitopalvelua, catering, konsultointi

MAISAARI 2022

Grillimestarimme grillaavat kaikki herkut aidoilla hiilillä grillissämme paikan päällä
Menuihin sisältyy tarjoilu sekä tarvittaessa astiat.

LENTÄVÄ GRILLIMESTARI

Kolmen juuston meloni vihersalaattia
Savulohisalaatti
Coctail kurkut
Marinoidut valkosipulin kynnet
Marinoitu oliivi mix
Pepperoonit

Grillattu kotimaista takuu murea härän entrecote noisetteja
Grillatut kokonaiset isot porsaans ribsit
Makkarametsä + maustetut sinapit
Friteeratut wingsit
Grillatut pekoniin käärityt täytetyt minipaprika
Talon lohkoperunat & Patrik Catering aioli
Grillattu Maisaaren saaristolaislimppua
Maustettu Creme Bonjour ja laktoositon voi

Kovaan nälkään suosittelimme Lentävän Grillimestarin, Grillattu suussa sulava BBQ possu-
taikka Patten Mättö Ribsit- menyytä.

Näistä riittää ruokaa lisää haettavaksi kovaan nälkään.

35 €

P. Qvarnström Catering Oy

Pitopalvelua, catering, konsultointi

GRILLATTU SUUSSA SULAVA BBQ POSSU

Kolmen juuston meloni vihersalaattia
Savulohisalaatti
Coctail kurkut
Marinoidut valkosipulin kynnet
Marinoitu oliivi mix
Pepperoonit

Grillipossua BBQ mausteella
Grillatut kokonaiset isot porsaan ribsit
Makkarametsä + maustetut sinapit
Friteeratut wingsit
Grillatut pekoniin käärityt täytetyt minipaprika
Talon lohkoerunat & Patrik Catering aioli
Grillattu Maisaaren saaristolaislimppua
Maustettu Creme Bonjour & laktoositon voi

30 €

PATTEN MÄTTÖ RIBSIT

Kolmen juuston meloni vihersalaattia
Savulohisalaatti
Coctail kurkut
Marinoidut valkosipulin kynnet
Marinoitu oliivi mix
Pepperoonit

Härän ribsejä
Possun ribsejä
Maisaaren Jöoti- makkaraa/ saksalaista bratwurstia
Grillatut pekoniin käärityt täytetyt minipaprika
Friteeratut wingsit
Talon lohkoerunat & Patrik Catering aioli
Grillattu Maisaaren saaristolaislimppua
Maustettu Creme Bonjour & laktoositon voi

30€

P. Qvarnström Catering Oy

Pitopalvelua, catering, konsultointi

MESTARIN PIHVI

(Annokseen on laskettu yksi 225 g pihvi per syöjä)

Kolmen juuston meloni vihersalaattia
Savulohisalaatti
Coctail kurkut
Marinoidut valkosipulin kynnet
Marinoitu oliivi mix
Pepperoonit

Grillattua kotimaista härän takuu mureaa 225 g entrecote
Grillatut pekoniin käärityt täytetyt minipaprika
Jack Daniels grillivoi napit
Talon lohkoperunat & Patrik Catering aioli
Grillattu Maisaaren saaristolaislimppua
Maustettu Creme Bonjour & laktoositon voi

28 €

HIILIGRILLISSÄ GRILLATTUA ANKANRINTAA

(Annokseen on laskettu yksi 200 g pihvi per syöjä. Saatavilla ainoastaan Maisaaressa)

Kolmen juuston meloni vihersalaattia
Savulohisalaatti
Coctail kurkut
Marinoidut valkosipulin kynnet
Marinoitu oliivi mix
Pepperoonit

Grillattua ankanrintaa
Grillatut pekoniin käärityt täytetyt minipaprika
Rosmariini- punaviinikastike
Talon lohkoperunat & Patrik Catering aioli
Grillattu Maisaaren saaristolaislimppua
Maustettu Creme Bonjour & laktoositon voi

28 €

P. Qvarnström Catering Oy

Pitopalvelua, catering, konsultointi

XL HIILIJUUSTOBURGERI

(Perjantaisin ja lauantaisin ennen 15:00 tapahtuva ruokailu – 10 % hinnasta pois, ei koske Maisaarta)

Kotimainen naudan täysliha pihvi
Cheddarjuustoa x 2
Patrik Catering valkosipulimajoneesi
Kurkkusalaattia
Ketchup
BBQ kastiketta

9 € Burgeri, 13 € Ranuilla

XXL DEVILS BURGER 400 g

(Perjantaisin ja lauantaisin ennen 15:00 tapahtuva ruokailu – 10 % hinnasta pois, ei koske Maisaarta)

Kotimainen naudan täysliha tupla pihvillä
Cheddarjuustoa x 4 siivua
Paholaisen hilloa
Patrik Catering valkosipulimajoneesi
Kurkkusalaattia
Ketchup

11 € Burgeri 15 € Ranuilla

SAVULOHIKIUSAUS

Vihersalaatti & Thousand Island- salaatinkastike
Coctailkurkut
Pepperoonit
Maisaaren saaristolaislimppua
Maustettu Creme Bonjour & laktoositon voi

11 €

P. Qvarnström Catering Oy

Pitopalvelua, catering, konsultointi

HÄRKÄPATA

Wokatut päivän kasvikset
Keitetyt perunat
Vihersalaatti & Thousand Island- salaatinkastike
Coctailkurkut
Pepperoonit
Maisaaren saaristolaislimppua
Maustettu Creme Bonjour & laktoositon voi

13 €

UUNILOHI VALKOVIINIKASTIKKEELLA

Wokatut päivän kasvikset
Keitetyt perunat
Vihersalaatti & Thousand Island- salaatinkastike
Coctailkurkut
Pepperoonit
Maisaaren saaristolaislimppua
Maustettu Creme Bonjour & laktoositon voi

14 €

MAISAAREN SAVULOHIKEITTO

Maisaaren saaristolaislimppua
Maustettua Creme Bonjour & laktoositon voi
Juustoviipaleet

10 €

MAISAAREN PIZZAT

4 Täytettä
Juusto
Rucola
Patrik Catering valkosipulimajoneesi

14,50 €

P. Qvarnström Catering Oy

Pitopalvelua, catering, konsultointi

KEKKOSEN BRUNSSI

Aamun sämpylät ja tumma leipää
Leikkeleitä 3 eri lajia
Juustoja 2 eri lajia
Savujuustoa omasta savustamosta
Brie juustoa
Vihannes tarjotin
Silliä
Puuro & hillo
Paistettu pekoni
Paistetut makkarat & maustetut sinapit
Lämpimät perunat & aioli
Täytetyt lihapiirakat
Lämmin kasvisruoka
Länkkäripaput
Keitetyt munat
Maustettua Creme Bonjour & laktoositon voi
Hedelmäkori
Mehuja 2 eri lajia
Muroja ja myslä
Kahvi & tee

14 €

KEVYT KOKOUS AAMUPALA

(Toimitetaan edellisenä iltana suoraan mökin jääkaappiin ja nautitaan omatoimisesti mökissä, Maisaarella)

Aamun sämpylä/ leipä
Leikkeleitä 2 eri lajia
Juustoja 2 eri lajia
Vihannes tarjotin
Maustettua Creme Bonjour & laktoositon voi
Hedelmäkori
Mehuja 2 eri lajia
Kahvi, tee ja sokeri paketit
Maito

10 €

P. Qvarnström Catering Oy

Pitopalvelua, catering, konsultointi

MAKKARA PAKETTI

(Toimitetaan mökin jääkaappiin, omatoiminen iltagrillaus paketti Maisaassa)

Makkarametsä & maustetut sinapit
Vihersalaatti & Thousand Island- salaatinkastike
Savulohisalaatti
Coctail kurkut
Jalopenot

10 €

TÄYTETTY PATONKI

(Voidaan puolittaa)

8 €

JÄLKIRUUAKSI

Jäätelötuuti, Maisaaren vaniljamunkki 2,5 €, kahvi Baileys- tai valkosuklaakakulla 6 €

● *since*  *1998* ●

Ennakkoon tilatut vesipullot 1,5 € 0,5 L pullo sekä virvoitusjuomat 3,0 € 0,5 L pullo,
muuten hinnaston mukaan.

Ennalta sovitusta aikataulusta poiketen veloitamme alkavalta tunnilta 40 €/ h alv 0 %.

Tilaukset viimeistään 14 päivää ennen tilaisuutta. Minimi tilaus muualla kuin Maisaassa 12 henkilöä.

Hinnat sisältävät kaikki astiat, tarjoilun sekä alvin.

Käytämme kotimaista lihaa. Hinnat sisältävät kaikki astiat, tarjoilun sekä alvin.

Toivomme menyymme miellyttävän Teitä.

Pidätämme oikeuden muutoksiin mm. raaka- aineen saatavuuden takia.

Ystävällisin terveisin

Yours Chef

Patrik Qvarnström