

## PITOPALVELU, minimi 30 henkilöä (aikuisia)

Pitopalvelu tarkoittaa juhlien järjestämistä asiakkaan omissa tiloissa (ei Pöyhölän Pappilassa)

Silloin helpoin tapa hahmottaa menua ja kustannuksia on valita noutomenuista itselleen sopivin (niitä voi toki muokata ja lisätä lajikkeita)

Noutomenujen hintaan lisätään tarjoilukustannus, joka on keskimäärin 7 €/asiakas. Jos pitopalvelupaikalle pitää viedä ruokailu- astiat, niistä olemme veloittaneet noin 1 €/hlö, ja pöytäliinoista 0,50 €/hlö.

Tarjoilijoiden työajaksi on näin laskettu noin 4 tuntia paikalla oloaika, lisätunneista veloitamme 30 €/tunti/tarjoilija.

Esim. Pikkujoulut Lamminmäen metsästysseuran majalla, henkilömäärä 40 hlö

### JOULUPUKIN NOUTOMENU 3)

- Graavilohta, kastiketta
- Kylmäsavulohirieskarulla tai katkarapuskagenia tummalla leivällä
- Savupallasta, kastiketta
- Vihersalaattia, kastiketta TAI Kreikkalaista salaattia
- Sienisalaattia tmv.
- Rosollia, kastiketta TAI Baijerilaista perunasalaattia
- Leipäjuusto-savuporosalaattia tai Chorizo-pastasalaattia
- Kalkkunaa (kylmänä).
- Härän paahtopaistia, kast.(kylmänä)
  
- Joulukinkkua, sinappia (tai halutessa joku muu vaihtoehto)
- Keitetyjä perunoita, kastiketta
- Porkkana- ja lanttulaatikkoa (Laatikat voi vaihtaa esim. uunijuureksiin)
- Pulled Porkia, kastiketta TAI Irish-Stew-härkäpataa TAI Broileripataa
- 
- Suklaa-kirsikkakakkua
- Banoffeekakkua TAI Tiramisupikarit TAI Joulutortut
- 

24 €/hlö yli 50 hlö:lle, 25 €/hlö yli 35 hlö:lle, 26 €/hlö 25-35 hlö:lle, (minimi 25 hlö)

40 hlö:lle menu olisi 25 €/hlö + tarjoilukustannus 7 €/hlö eli 32 €/hlö (suppeammalla menulla hinta on edullisempi)