

ravintola **TEATTERI**

Kokous- & juhlatilat



ravintola TEATTERI

Ravintola Teatteri avattiin huhtikuussa 2000 paraatipaikalle Esplanadin puiston lännen puoleiseen pätyyn. Noin 1000-paikkainen ravintolakokonaisuus kätkee sisäänsä neljä eri kokonaisuutta; Grillin, Baarin, Kellobaarin ja Klubin.

ravintola TEATTERI

01
KELLOBAARI



02
TEATTERIN
GRILLI



03
TEATTERIBAARI



04
TEATTERIN
KLUBI





KELLOBAARI

Idyllinen drinkkibaari

Tunnelmallinen tila Teatterin ensimmäisessä kerroksessa.

Tila soveltuu erinomaisesti rennompaan kokouskäyttöön, aamiais- sekä cocktailtilaisuuksiin kuin myös buffet-ruokailuun. Tilassa oma baari.

Tarjoiluvaihtoehtoina buffet, drinkkibaari, cocktailpalat sekä kahvitarjoilut.

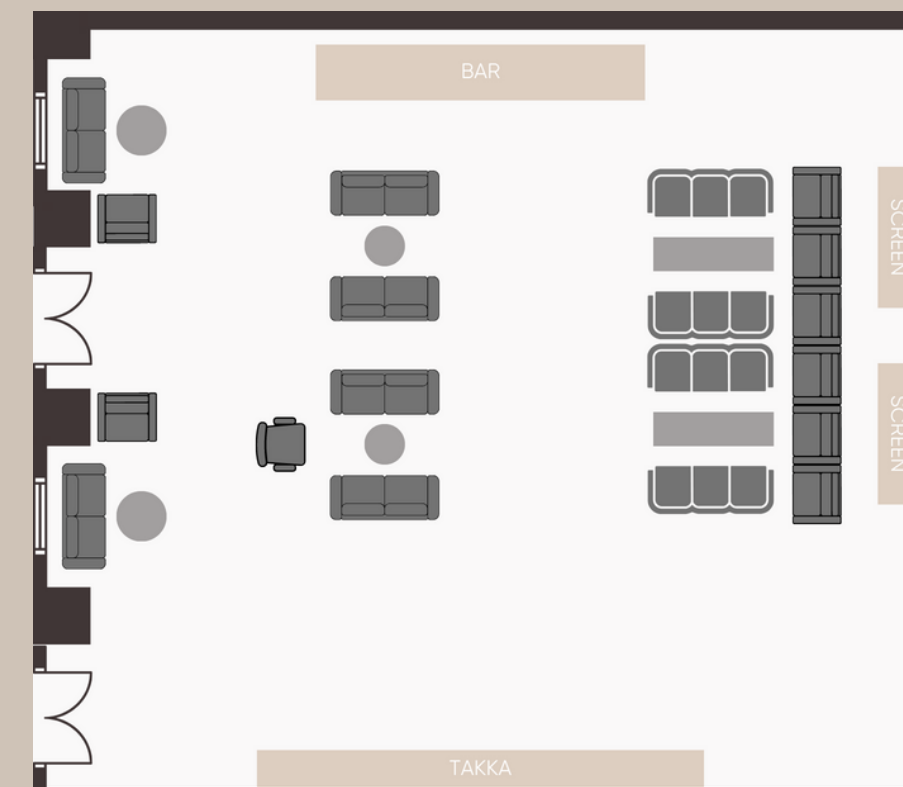
Tilassa kaksi 75" tv:tä, joista langaton yhteys tietokoneeseen, DJ valmius sekä langaton mikki. Kalusteet ovat liikuteltavissa.



Cocktailpala & buffet
max 70pax



Istumapaikkoja 40 henkilölle



ravintola TEATTERI



TEATTERIN GRILLI

Teatterin sydämessä

Tyylikäs à la carte ravintola joka soveltuu niin business-lounaille kuin illallistapahtumiin.

Ravintolan kapasiteetti 90 pax.

Tarkkaan harkitut, laadukkaista raaka-aineista valmistetut annokset. Menussa suositetaan sesongin mukaisia laadukkaita raaka-aineita.



Pöytiintarjoilu 90 pax



Kokonaiskapasiteetti 150 pax



TEATTERIBAARI

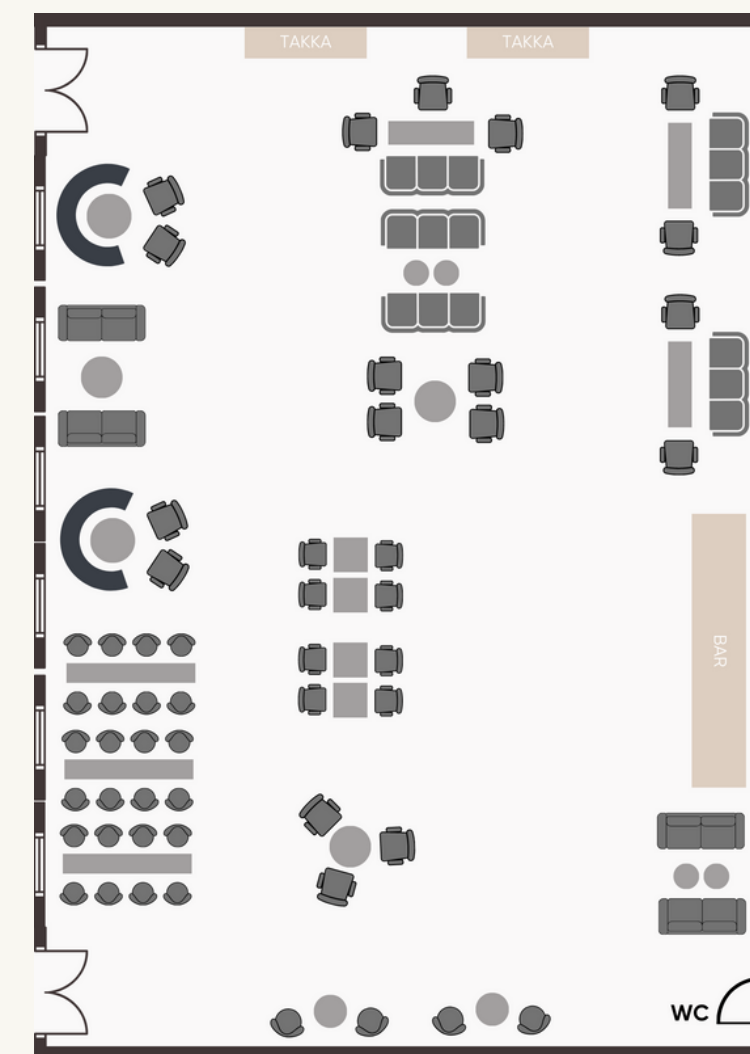
Helsingin näytävän drinkkibaari

Aito takkatuli ja etelän trooppinen miljöö luovat ainutlaatuisen tunnelman after work-tapahtumille sekä ystäväporukan kokoontumisiin.

Baarista valmistuvat ammattitaidolla suunnitellut ja valmistetut juomat.

Tarjoiluvaihtoehtoina buffet, cocktailpalat, kahvitarjoilut sekä drinkit.

Baarin sisätilojen kapasiteetti 150pax.
Terassin kapasiteetti 100pax.



ravintola
TEATERN

TEATTERIKLUBI

Juhlat discopallon alla

Tyylikäs yökerho Teatterin 2. kerroksessa. Klubi rakentuu kahdesta tilasta: tunnelmallinen sisätila (yläkuva) & katettu lasiterassi (alakuva). Molemmissa tiloissa oma baaritiski, tanssilattia löytyy sisätiloista. Elegantit sohvaryhmät luovat tilan tuntua, sekä omaa rauhaa sitä tarvitseville.

Klubi sopii erinomaisesti mm. yrityksen henkilöstöjuhlille, häiden / tilaisuuksien jatkoille sekä yksityistilaisuuksille.

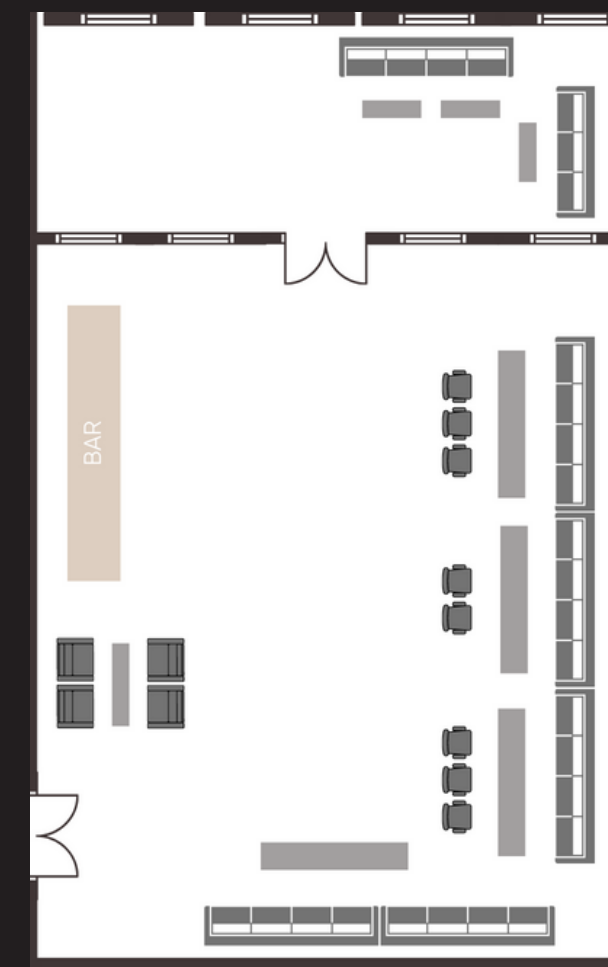
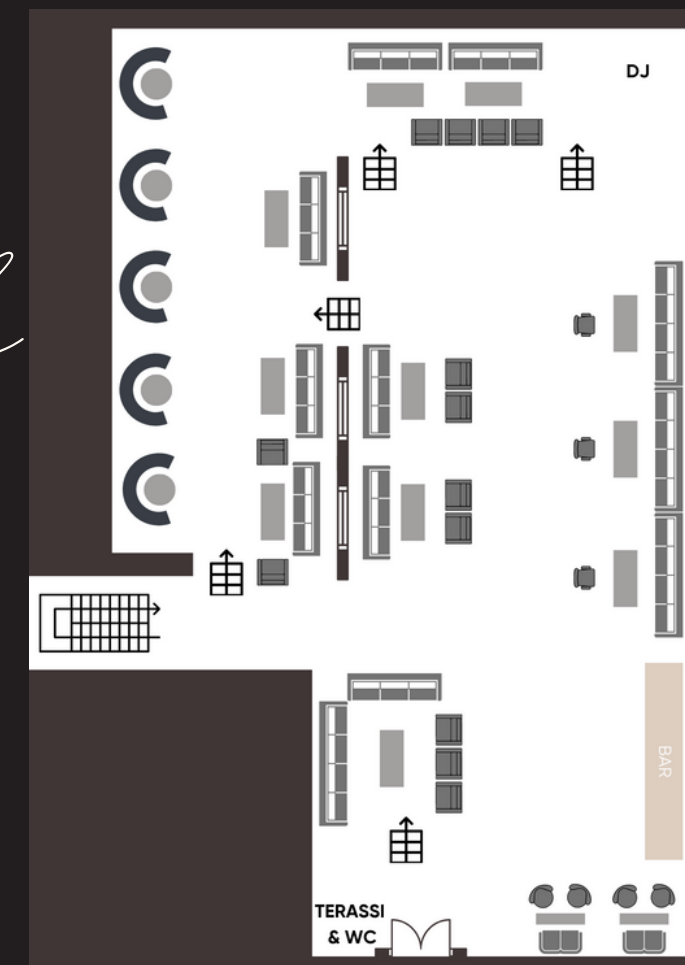
Tilassa DJ valmius.



Klubin kapasiteetti max 250pax (sisätila 200pax ja terassi 50pax).



Buffet & cocktailpala tarjoiluvaihtoehtoina



BUFFET MENU

FRESH & GREEN 42

Vihersalaattia, lehtikaalia ja pinaattia

Paahdettua kukkakaalia, rapeaa spelttiä, saksanpähkinöitä ja sitruunaa

Grillattuja juureksia, tattimajoneesia ja tyrniä

Quiche Lorraine

Kurpitsahummusta ja kurpitsansiemeniä

Teatterin hapanjuurifocaccia

TEATTERI 49

Caesar salaattia, sardelleja ja Parmesaania

Skagen "taco", piparjuurta ja sitruunaa

Perunasalaattia, kurpitsansiemenpestoa, tilliä ja pikkelöityjä sinapinsiemeniä

Panzanellasalaattia, tomaattia, oliiveja, sipulia ja ilmakeittua kinkkua

Teatterin hapanjuurifocaccia

GRANDE 62

Vihersalaattia, lehtikaalia ja pinaattia

Grillattuja juureksia, tattimajoneesia ja tyrniä

Perunasalaattia, kurpitsansiemenpestoa, tilliä ja pikkelöityjä sinapinsiemeniä

Panzanellasalaattia, tomaattia, oliiveja, sipulia ja ilmakeittua kinkkua

Teatterin hapanjuurifocaccia

*

Hiillostettua taimenta ja wasabimajoneesia
16h haudutettua porsaan niskaa ja Calvadosta

*

Maitosuklaapannacotta ja rommikirsikoita

TEATTERIN GRILLI

MENU

APERITIF

ARTHUR METZ CREMANT D'ALSACE 12
(Chardonnay, Pinot Blanc, Pinot Noir, Pinot Gris, Auxerrois) Alsace,
France

ARLAUX GRAND CUVEE PREMIER CRU BRUT 16
(Pinot Meunier, Pinot Noir, Chardonnay)
Champagne, France

PINKY GARDEN SPRITZ 15
Chandon Garden Spritz, Raspberry, Orange

TG-MENU 58

TAR TAR PELLE JANZON
Kotimaista naudan paistia, kirjolohenmättiä, keltuaista, kaprista ja piparjuurta
Local beef, salmon roe, egg yolk, capers and horseradish

PÄIVÄN KALA/ CATCH OF THE DAY

SUKLAAKAKKUA, CREME FRAICHEJÄÄTELOÖ JA PISTAASIPÄHKINÄÄ
CHOCOLATE CAKE, CREME FRAICHE ICE CREAM AND PISTACHIO

COCKTAILPALAT

CANAPÉE

- Skagen "taco", lohenmätiä ja piparjuurta
- Savulohicrostini, tilliä ja marinoitua sipulia
- Tonnikalatartar, sesammajoneesi ja inkivääri
- Vuohenjuustomousse toast ja aprikoosia
 - Ankkatoast ja tattimajoneesia
 - Parmesan & Serrano quiche
- Tofu Skagen "taco", merilevää ja piparjuurta
- Scampitostada ja fermentoitua chilimajoneesia
 - Sienitartar ja saksanpähkinöitä
- Kampasimpukkabriossi, kevätsipulimajoneesia ja merilevää
 - Lohiceviche, korianteria ja limeä

7€/kpl

Minimitilaus 15kpl

POYTÄJÄRJESTYS

Sohvaryhmiä ja matalia sohvapöytiä sekä pystypöydät.

SOMISTUS

Asiakas voi myös halutessaan somistaa itse tilaisuutensa ajaksi.

MUSIIKKI

Tilassa on taustamusiikkia. Dj ravintolan kautta tilattuna à 70 € / h. Minimi 4 h.

TEKNIikka

Kellobaarin kokoustekniikan käyttö 100€. Dj laitevuokra klubilla 100€.

SISÄÄNKÄYNTI JA NAULAKKOPALVELUT

Sisäänkäynti Pohjoisesplanadin puolelta.

Naulakkopalvelut 3,5 € / hlö vahvistetun henkilömäärän mukaan (minimi 40 henkilöä).

PERUUTUSEHDOT:

Mikäli vahvistettu varaus jouduttaisiin perumaan, veloitetaan peruutuskuluja tilattujen tarjoilujen ja varattujen tilojen osalta seuraavasti:

max 30 henkilöä:

Peruminen viimeistään 5 arkipäivää ennen: ei kuluja

Peruminen 4 - 1 arkipäivää ennen: 25 %

Perumatta jättäminen: 75%

Lopullinen henkilömäärä tulee ilmoittaa 3 arkipäivää ennen tilaisuutta. Tarjoilut laskutetaan vahvistetun henkilömäärän

max 50 henkilöä:

Peruminen viimeistään 15 arkipäivää ennen: ei kuluja

Peruminen 14 - 10 arkipäivää ennen: 25 %

Peruminen 9 - 3 arkipäivää ennen: 50 %

Peruminen 2 arkipäivää ennen tai myöh.: 100 %

max 100 henkilöä:

Peruminen viimeistään 30 arkipäivää ennen: ei kuluja

Peruminen 29 - 15 arkipäivää ennen: 25 %

Peruminen 14 - 5 arkipäivää ennen: 50 %

Peruminen 4 arkipäivää ennen tai myöh.: 100 %

yli 100 henkilöä:

Peruminen viimeistään 60 arkipäivää ennen: ei kuluja

Peruminen 59 - 30 arkipäivää ennen: 25 %

Peruminen 29 - 7 arkipäivää ennen: 50 %

Peruminen 6 arkipäivää ennen tai myöh.: 100 %

Lopullinen henkilömäärä tulee ilmoittaa 5 arkipäivää ennen tilaisuutta. Tarjoilut laskutetaan vahvistetun henkilömäärän mukaisesti

Ruoat laskutamme tilatun ja juomat kulutuksen mukaan.

Ruokatarjoilu vähintään 20 hengelle yhteislaskulla.

Hinnat sisältävät arvonlisäveroa ruoan ja alkoholittomien juomien osalta 14% ja muutoin 24%. Hinnat ovat voimassa toistaiseksi, pidätämme oikeuden tuote- ja hinnanmuutoksiin

JUOMAT

APERITIIVIT

Moet & Chandon Imperial Brut, Ranska 98,00
Mionetto Prosecco Italia 65,00
Cava Nu, Espanja 65,00
Napue tonic 16,00
House Negroni 15,00

VIINIT

Premo, Sangiovese, Italia 59,00
Friedrich Becker, Riesling, Saksa 75,00 (1l)
Pouilly-Fumé Dezat 2021, Sauvignon Blanc,
Ranska 85,00

San Cassiano, Valpolicella, Italia 55,00
Francis Coppola, Zinfandel, USA 68,00
Stift Klosterneuburg, Pinot Noir, Itavalta 78,00

KAHVI / AVEC

Talon kahvi / tee 4,80
Hennessy VSOP konjakki 13,50
Amaretto Di Saronno likööri 9,50
Baileys 8,50
Ron Zacapa 13,50

ALKOHOLITTOMAT JUOMAT

Virvoitusjuomat
(Pepsi, Pepsi Max, 7up, Jaffa) 5,00
Mehu (omena, appelsiini, karpalo) 5,00
Vichy 5,00
Holiton lehtikuohu 0% 44,00
Siideri 0% 6,50
Olut 0% 6,50

RYHMÄMENU

MENU 59€

Sieni consommé/ Mushroom Consommé
paistettua kuningasosterivinokasta, auringonkukansiemeniä, timjamia ja vesikrassia
King oyster mushrooms, sun flower and thyme

tai
Toast skagen
briossia, käsin kuorittuja katkarapuja, piparjuurta ja lohen mätiä
brioche, hand-peeled prawns, horseradish and salmon roe

Grillattua kotimaista sisäfileetä / Grilled local tenderloin (+6€)
kermanen tattikastike, broccoliinia ja sienikroketti
creamy porcinisauce, broccolini and mushroom croquette

tai
Grillattua taimenta / Grilled trout
Palsternakkapyreetä, grillattua palsternakkaa, fenkolisalaattia ja tilli beurre blanc

Appelsiini creme brulee ja vadelmasorbettia
Orange creme brulée and raspberry sorbet

KASVIS MENU 59€

VEGETARIAN MENU

Sieni consommé/ Mushroom Consommé
paistettua kuningasosterivinokasta, auringonkukansiemeniä, timjamia ja vesikrassia
King oyster mushrooms, sun flower and thyme

Gnocceja & Kurpitsaa/ Gnocchi & Pumpkin
Paistettuja gnocceja, Hokkaido-kurpitsaa ja parmesania
Fried gnocchi, Hokkaido pumpkin and parmesan

Appelsiini creme brulee ja vadelmasorbettia
Orange creme brulée and raspberry sorbet

