

Kesä 2025

MENUT

Tarjoiluvaihtoehdot Stromman laivoilla



Yhteistyössä

News Catering & Scandinavia Cafe

STROMMA.COM



YHTEISTYÖSSÄ

Scandinavia Cafe

Scandinavia Cafe



News Catering

Noutopöytämenut

News Catering järjestää maistuvat tarjoilut aina suurista yritystapahtumista tunnelmallisiin perhejuhliin. Yritys on tarjonnut palveluitaan pääkaupunkiseudulla jo reilut 25 vuotta ja on tunnettu joustavuudesta, erinomaisesta ruuasta ja monipuolisesta menuvalikoimasta. Raaka-aineiden toimittajiin kiinnitetään erityistä huomioita ja esimerkiksi kaikki Äyriäistukun ja Kipsala Trade Companyn toimittamat merenherkut ovat MSC tai ASC sertifioituja.

"Asiakasta kuunnellen – puhtaita ja selkeitä makuja korostaen. Parasta on onnellinen ruokailija."
Jari Borgman, keittiömestari, News Catering

Scandikeittiön makuja ja cocktailpalat

Scandinavia Cafe toimii tunnelmallisessa Vanhassa kauppahallissa. Scandinavia Cafen perustaja on Suomen Lapissa tuntureiden ympäröimänä revontulien alla kasvanut ja Lapista lähtenyt kiertelemään maailmaa New Yorkiin, Milanoon ja maailman merille risteilyaluksilla. Scandinavia Cafe on perustettu vuonna 2014. Toiminnan kulmakivinä ovat korkealaatuiset raaka-aineet, lämminhenkinen palvelu sekä perinteiset kotileipomotuotteet lähellä valmistettuna, ympäristöä unohtamatta. Tavoitteena on, että jokainen asiakas lähtee kahvilasta tyytyväisenä, hymyssä suin ja valmiina palaamaan uudelleen. Tämän filosofian Scandinavia Cafe haluaa jakaa Stromman asiakkaiden kanssa kesäkaudella 2025.

Herkutellaan vastuullisesti

Stromma on sitoutunut työskentelemään kestävän matkailun puolesta ja on näin ollen saanut sekä Sustainable Travel Finland -merkin että Travelife Certified -statuksen. Suosimme lähikalastusta ja MSC-sertifioituja raaka-aineita. Käytännössä tämä tarkoittaa WWF:n kalalistan suosituksien noudattamista sekä sitä, että Stromman laivoilla ei tarjota uhanalaisia lajeja.



Suunnitellaan yhdessä

Seuraavilta sivuilta löydät monipuoliset noutopöytämenuvaihtoehtomme viinisuosituksineen. Jokainen menu sisältää huolella valitut alku-, pää- ja jälkiruoat, jotka on suunniteltu tarjoamaan unohtumattomia makuelämyksiä. Kaikki menumme ovat tarvittaessa muokattavissa tarpeisiinne sopivaksi kokonaisuudeksi, vaikkapa jälkiruokia vaihtamalla. Kerro ryhmänne tarpeista ja toiveista meille, niin suunnittelemme yhdessä tilaisuuteenne soveltuvat tarjoilut. Huomioimme myös erityisruokavaliot.

Lyhenteiden selitykset:

L - laktoositon, G - gluteeniton, M - maidoton, V - vegaani

Hinnat ovat henkilöhintoja ja sisältävät ALV 14/25,5 %. Minimilaskutusmäärä menuissa on 15 henkilöä. Pidätämme oikeuden hinta- ja tuotemuutoksiin.

PIENTÄ SYÖTÄVÄÄ

Suolapähkinäpussi 30 g	2,00 €
Perunalastupussi 75 g	3,50 €
Korvapuusti (L)	4,50 €
Suklaamuffinssi	4,50 €

SCANDIKEITTIÖN MAKUJA

Täytetty kinkku- tai juustosämpylä tai ruisleipä (L)	8,50 €
Quiche (L) - poro-, lohi- tai kasvispiirakkapala. Tarjoillaan kylmänä.	10,00 €
Toast Skagen katkarapuleipä (L)	17,00 €
Lohikeittoannos (L, G) - sis. leipä ja levite	19,00 €
Salaattiannos yhdellä täytteellä (L, G) - täytte vaihtoehdot: kana, feta-oliivi, savulohi	20,00 €

COCKTAILPALAT

20,00 € / 4 kpl

- Sulhaspiirakka, munavoita (L)
- Kylmäsavuporoa, Lapin rieskaa (L)
- Lohi-tartaria saaristolaisleivällä (L)
- Aleksanterin leivos (L), makea

TAPASBOKSI

17,00 € / 3 kpl

- Sis. yhden liha-, yhden kala- ja yhden kasvistapaksen (L)

Tämän sivun tarjoilut tarjoillaan kestävästä ja kauniista biohajoavista kertakäyttöastioista.

Lihan alkuperämaa: Suomi, Ruotsi



MENUT NOUTOPÖYDÄSTÄ

Maukkaasti laineilla

46,00 €

Lime-inkiväärimarinoitua katkarapusalaattia (M, G)

Herne-feta-kesäkurpitsasalaattia ja yrttiöljyä (L, G)

Vadelmabalsamicolla marinoituja kirsikkatomaatteja ja punasipulia (M, G, V)

Rosmariinifocaccia (L)

Paahdettua merilohta (M, G) ja tilli-jogurttikastike (L, G)
Paahdettua perunaa, kauden kasviksia ja pinaattia (M, G, V)

Vadelma-valkosuklaa-mousse (L, G)

Juomasuosituksset

Valkoviinisuositus: Stellenrust Sauvignon Blanc, Etelä-Afrikka
Punaviinisuositus: Stellenrust Shiraz Cabernet Merlot, Etelä-Afrikka

Ennakkoon ilmoitetut kasvisruokailijat saavat oman lämpimän pääruoan ilman lisämaksua.

Kylmät alkupalat ja lämmin pääruoka tarjoillaan vadeilta buffet-pöydästä. Jälkiruoka tarjoillaan laseihin valmiiksi annosteltuna.

*Äyriäisten alkuperämaa (katkarapu): Pohjoinen Jäämeri (MSC)
Kalan alkuperämaa (lohi): Norja*



Green attitude - vegaaninen menu 51,00 €

Paahdettua bataattia, kikherneitä ja seesaminsiemeniä (M, G, V)

Poltettua paprikaa ja neulapapuja (M, G, V)

Vesimelonia, herneenversoja, vegaanista fetaa ja kurpitsansiemeniä (M, G, V)

Sieni-riisi-täytteinen lehtikaalikääryle (M, G, V)

Marinoitua paahdettua kukkakaalia ja yrttiperunaa (M, G, V)

Rosmariinifocaccia (M, V) & punajuurihummus (M, G, V)

Lakritsi-sitruunaleivos (M, G, V)

Juomasuosituks

Valkoviinisuositus: Settesoli Grillo Organic, Italia

Punaviinisuositus: Settesoli Nero d'Avola Organic, Italia

Green attitude on ruokaisa menu ilman lämmintä pääruokavaihtoehtoa.

Sieni-riisi-täytteisen lehtikaalikääryleen tilalle on valittavissa: Yrttipestolla kuorrutettua paahdettua merilohta (L, G), jolloin menu ei ole vegaaninen. Lohen alkuperämaa: Norja.

Kylmät alkupalat tarjoillaan vadeilta buffet-pöydästä. Jälkiruoka tarjoillaan valmiiksi annosteltuna.



Stromman kesäiset maut

56,00 €

Yrttimarinoituja varhaisvihanneksia (M, G, V)

Paahdettua merilohta (M, G) ja lime-tillismetanaa (L, G)

Matjessilli-gremolata (L, G)

Katkarapu Skagenröra (L, G) ja ruissipsejä (L)

Rosmariinimarinoitua karitsan paahtopaistia (M, G)
ja minttucremé (L, G)

Retiisi-varhaisperunasalaattia (M, G, V)

Saariston leipävalikoima (L) & merisuolavoita (L, G)

Mansikkapannacotta (L, G)

Juomasuosituks

Valkoviinisuositus: Settesoli Grillo Organic Italia

Punaviinisuositus: Settesoli Nero d'Avola Organic, Italia

*Stromman kesä on ruokaisa menu ilman lämmintä
pääruokavaihtoehtoa.*

Kalan alkuperämaa (lohi): Norja

Kalan alkuperämaa (silli): Norja (MSC)

Äyriäisten alkuperämaa (katkarapu): Pohjoinen Jäämeri (MSC)

Lihan alkuperämaa (karitsa): Uusi-Seelanti

*Kylmät alkupalat tarjoillaan vadeilta buffet-pöydästä. Jälkiruoka
tarjoillaan laseihin valmiiksi annosteltuna.*



Stromman juhlamenu

67,00 €

Paahdettu kukkakaali-kurkkusalaatti (M, G, V)

Marinoituja kevätvihanneksia, leipäjuustoa
ja mustaherukkavinegretti (L, G)

Bresaola Entrecôte ja parmesankastike (L, G)

Varhaisperuna-parsasalaatti (M, G, V)

Loimulohta (M, G) ja omena-tillicremé (L, G)

Tuoretta leipää (M) & yrttivoita (L, G)

Saksanhirven ulkofile ja kermainen kantarellikastike (L, G)
Paahdettuja varhaiskesän juureksia (M, G, V)

Tyrnimousse (L, G)

Juomasuosituksukset

Valkoviinisuositus: Stellenrust Sauvignon Blanc, Etelä-Afrikka

Punaviinisuositus: Stellenrust Shiraz Cabernet Merlot, Etelä-Afrikka

*Ennakkoon ilmoitetut kasvisruokailijat saavat oman
lämpimän pääruoan ilman lisämaksua.*

*Kylmät alkupalat ja lämmin pääruoka tarjoillaan vadeilta
buffet-pöydästä. Jälkiruoka tarjoillaan laseihin valmiiksi
annosteltuna.*

Lihan alkuperämaa (Bresaola-härkä): Suomi

Kalan alkuperämaa (lohi): Norja

Lihan alkuperämaa (saksanhirvi): Viro



Herkutellaan saaristossa

63,00 €

Mansikka-halloumisalaattia (L, G)

Kylmäsavulohi-bulgur ja yrttibalsamico (M)

Caesar Naturel (L, G)

Bresaola-härkää (M, G) ja piparjuuricremé (L, G)

Paahdettua siikaa ja kauden sienikastike (L, G)

Timjamivoissa paistettua varhaisperunaa ja pinaattia (L, G)

TAI

Kananpojanrintaa ja tumma calvadoskastike (M, G)

Kasvisohratto (L)

Vadelma-valkosuklaa-mousse (L, G)

Juomasuosituks

Valkoviinisuositus: Settesoli Grillo Organic, Italia

Punaviinisuositus: Settesoli Nero d'Avola Organic, Italia

Koko ryhmälle valitaan sama pääruokavaihtoehto.

Ennakkoon ilmoitetut kasvisruokailijat saavat oman lämpimän pääruoan ilman lisämaksua.

Kylmät alkupalat ja lämmin pääruoka tarjoillaan vadeilta buffet-pöydästä. Jälkiruoka tarjoillaan laseihin valmiiksi annosteltuna.

Kalan alkuperämaa (lohi): Suomi

Lihan alkuperämaa (Bresaola-härkä): Suomi

Kalan alkuperämaa (siika): Suomi

Lihan alkuperämaa (kananpojanrinta): Suomi





HYVÄ TIETÄÄ

Aluksillemme toimitetaan ruoka ja astiat yhteistyökumppaneidemme toimesta. Laivoissa ei ole keittiötiloja eikä ylimääräisiä astioita, joten kaikki tarvittava tilataan lounas- ja illallisristeilyille etukäteen. Jokaisessa aluksessa on baari anniskelualueuksin, ja niissä on vakiovarusteluna kertakäyttöastioita. Menujen alku- ja pääruoat tarjoillaan noutopöydästä. Jälkiruoat tarjoillaan noutopöydästä valmiiksi annosteltuna. Henkilökuntamme huolehtii juoma- ja kahvitarjoiluisista, ruoan riittävydestä, astioiden poiskorjauksesta sekä Teidän viihtyvyydestänne.

Hinnat sisältävät arvonlisäveron, yhden ruokailuastian ja aterimet sekä lasit jokaiselle (pois lukien tarjoiluhinnaston ensimmäisen sivun tarjoilut, jotka tarjoillaan kertakäyttöastioista), tarjoilutyön, ruokien ja astioiden kuljetuksen alukselle, pöytäliinat ja menukortit kaikkiin pöytiin, paperiset servietit sekä loppusiivouksen.

Kaikki menut laskutetaan vähintään 15 henkilön mukaan ja koko ryhmälle valitaan sama menu.

JUOMAT LAIVOILLA

Kaikissa risteilyaluksissamme on anniskelu oikeudet, joten omien juomatarjoiluiden tuominen aluksille ei ole sallittua. Laivojen perusvalikoimaan kuuluvat yleisimmät alkoholittomat, miedot sekä väkevät alkoholijuomat. Säilytystilat ovat kuitenkin rajalliset, joten varmistaaksenne juomien riittävyden ja oikean tarjoilutavan, tulisi juomat tilata ennakoon. Juomat veloitetaan todellisen kulutuksen mukaan. Juomavetenä aluksillamme käytetään maksullista pullotettua lähde- ja kivennäisvettä.

VIIKONLOPUT JA JUHLAPYHÄT

Lauantaisin, sunnuntaisin ja juhlapyhinä jokainen risteily hinnoitellaan tapauskohtaisesti.

ERITYISRUOKAVALIOT

Kaikki noutopöytämenut ovat laktoosittomia ja myös pääosin gluteenittomia. Ennakoon ilmoitetut kasvisruokailijat huomioidaan ilman lisämaksua. Muista erikseen valmistettavista erityisruokavalioannoksista veloitamme 13,00 € /annos.

Kaikki erityisruokavaliot ja allergiat pitää ilmoittaa etukäteen viimeistään 7 vrk ennen tilaisuutta.

Ilmoitattehan ryhmänne menuvalinnan sekä laivalle varattavat juomat viimeistään kaksi viikkoa ennen risteilyä.

Kaikki hinnat ovat henkilöhintoja ja sisältävät ALV 14%/25,5%.

Minimilaskutusmäärä menuissa on 15 hlöä.

Lasten hinnat: 5-12 -vuotiaat -50% alennuksella, alle 5-vuotiaat ilmaiseksi.

Pidätämme oikeuden hinta- ja tuotemuutoksiin.