

Meet and Eat!

Meet and Eat -ruokatapahtumassa vaasalaiset ravintolat tarjoavat uniikkeja usean ruokalajin kokonaisuuksia edullisin hinnoin. Tervetuloa syksyn herkullisimmalle makumatkalle!

Menu on voimassa perjantaina 5.9. klo 14 alkaen ja lauantaina 6.9. Varaa pöytä etukäteen!

VAASA MEET & EAT



Ruokaa ja elämyksiä || mat och upplevelser



Pe 5.9. klo 14–22 (keittiö 21.30)
La 6.9. klo 12–22 (keittiö 21.30)

Meet and Eat -annos 25€

Grillattua lohta, perunagnocheja, salvia-voikastiketta, rucolaa ja paahdettuja pinjansiemeniä (L)

Meet and Eat -menu 35€

Alkuun Burrata bruschetta, yrttiöljyä ja paahdettuja pinjansiemeniä (L, pyynnöstä G)

Pääruoka Jättirapurisotto Paistettuja marinoituja jättirapuja, kermaista äyriäisrisottoa, chillillä ja valkosipulilla marinoitua tomaattia, parmesania, friteerattuja kapriksia ja kevätsipulia (L, pyynnöstä G)

TAI
Vuohenjuustobroileri Grillattua broilerinfileettä, pariloitua vuohenjuustoa, paprikahilloa, tummaa timjamikastiketta, kauden kasviksia ja paahdettuja valkosipuli-lohko-perunoita (VL, G)

Jälkiruoka Valkosuklaa pannacotta ja vadelmakastike (G)

Kauppakeskus Rewell
020 780 8830



Pe 5.9. klo 16–24 (keittiö 23.30)
La 6.9. klo 12–24 (keittiö 23.30)

Meet and Eat -annos 25€

FAJITAS: Maissitortilloja, pico de gallo Tuoretomaattisalsaa, crème fraîchea, guacamolea, paprika-sipulipaistosta, sydänsalaattia, grillattua limeä ja tomaattia, pikkelöityjä jalapenoja sekä korianteria (L)

Täytevaihtoehdot:
Chimichurri jackfruit (L)
Bourbon hanger (L)
Flank steak (L)
Pulled chicken (L)

Vaasanpuistikko 18 C
020 780 8880



Meet and Eat -menu 50€

Alkuruoka: Kermaista parsakeittoa ja rapeaa, ilmakuivattua kinkkua (L, G)

Pääruoka: 150 g naudan sisäfilee-
pihvi, punaviinikastike sekä paahdettuja perunoita (L, G) TAI paistettua nieriää, hollandaisekastike sekä grillattuja kasviksia (L, G)

Jälkiruoka: Juustokakkua mangokompotilla (L, G)

Meet and Eat -annos 25€

150 g naudan sisäfileepihvi, punaviinikastike sekä paahdettuja perunoita TAI paistettua nieriää, hollandaisekastike sekä grillattuja kasviksia

Kauppapuistikko 15
Pöytävaraukset 0100 5592



Pe 5.9. klo 14–23 (keittiö 22.30)
La 6.9. klo 14–23 (keittiö 22.30)

Meet and Eat -annos 25€

Comtegratinoitua broilerin rintafilettä, mango-korianteririisi, valkosipuli broccoliinia, rucolaa ja mummonkurkkua (G, L)

Meet and Eat -menu 35€

Alkuun: Kylmäsavustettu hauki, talon saaristolaisleipä, sitruunainen tillicreme, marinoitu punasipuli ja ruohosipuliöljy (L, pyynnöstä G)

Pääruoka: Sous vide Petite tender, parmesan perunapyyree, mustaherukka-portviinikastike ja karamellisoitu sipuli-portobello paistos (G, L)

Jälkiruoka: Passion Parfait ja hunajakennomuru (G, L)

Kauppakeskus Rewell
020 780 8850



Buffetin hinta 35€/hlö/pers
pe 5.9. klo 17–21

Alkuruokapöytä: Vihersalaattia, versoja, vinegretteä ja paahdettuja siemeniä (G, VE) Fetajuustosalaattia (L, G) Caesar-salaattia (L, G) Caprese-salaattia (L, G) Marinoituja herkkusieniä (VE, G), Marinoitua paahdettua kukkakaalia (VE, G) Savustettua lohta, tartarkastiketta, katkarapucocktail (L, G) Naudanpaistia, piparjuuricremeä, ilmakuivattua kinkkua, marinoitua melonia ja oliiveja (L, G) Lihapate ja karpalohilloke, kasvispate ja tsatsiki (L) Avomaan kurkkuja limellä ja inkiväärillä, pikkelöityä kaali-fenkolisalaattia (G, VE) Leipälajitelma & levitteet (L)

Pääruokapöytä: Paahdettua lohta ja tomaattipestoa (L, G) Ylikypsää naudanniskaa ja tummaa balsamicoa (L, G) Choron-kastiketta, limoncellokastiketta (L, G) Ruskistetulla purjovoilalla maustettua kesäperunaa (L, G) Sieniravioleja, paistettuja sieniä ja pinaattia (L, G) Paahdettua punajuurta, hunajaa ja pähkinää (L, G)

Jälkiruokapöytä: Maitosuklaatiramisua, marenkia ja vadelmaa (L) Tyrni-jogurttipannacottaa ja lakritsikinuskia (L, G) Irtomakeisia & vaahtokarkkeja Kahvi/tee

Hovioikeudenpuistikko 18
Myyntipalvelu ma-pe klo 8–16,
0207808860



Meet and Eat -menu 35€

• Keltavahveroikeitto (L)
• Naudan ulkofile (L, G)
TAI Fish & Chips (L)
• Kurpitsa Creme Brulé (L)

Meet and Eat -annos 25€

Naudan ulkofile (L, G) TAI Fish & Chips (L)

Sininentie 1
045 1513007



Meet and Eat -menu 50€

• Kantarellicappuccino (L, G)
• Pastis-sitruunavoissa paistetut jättikatkaravut (L, G)
• Ankanrintaa, omena-caldados-kastiketta, paahdetut perunat parmesaanilla (L, G)
• Crème brûlée, marinoituja marjoja (L, G)

Meet and Eat -menu 35€

• Kantarellikeitto, talon leipää (L, G), (VE)
• Kurpitsarisotto, juuressipsit (L, G), (VE)

Valitse:

Provencen kananrintaa
Paistettu ostervinokas
• Suklaamousse, sitruunakesi (L, G), (VE)

Meet and Eat -annos 25€

Paahdettua lohta, kantarellikastike, paahdetut juurekset (L, G)

Hovioikeudenpuistikko 15
Menu tarjoilla Pe 14–22 La 12–22
Pöytävaraukset www.fondis.fi
020-7345400



Meet and Eat -menu 35 €

Kermainen Kantarellikeitto, yrttiöljy ja valkosipulileipä (L)

Pääruoka:

200g Grillattu kotimainen Black Angus Häränfileepihvi, bearnaisekastiketta, paahdettuja juureksia ja yrttipperunoita (L, G)

Jälkiruoka:

Lammin Suklaafondant, vadelmavaahto ja marinoituja marjoja (L)

Meet and Eat -annos 25 €

Pintasavustettua Lohta, paahdettuja hunajakasviksia, Hollandaisekastiketta ja yrttipperunoita (L, G)

Rosteninkatu 6
Pöytävaraukset 063578133



Meet and Eat -menu 35 €

• Kuohkea hummeri-rapukeitto, jokirapua, savustettu jogurtti, tilliä
• Mustattua häränrintaa "Brisket Rub SC.", provencen-makkaraa, perunafondant, fermentoitu mustapippuri-paahtoporkkana, pikantti valkosipuli-balsamicokastike
• Sitruunainen omena-tosca, kaneli-vaniljasiirappi, vaniljajäätelöä

Meet and Eat -annos 25 €

Mustattua häränrintaa "Brisket Rub SC.", provencen-makkaraa, perunafondant, fermentoitu mustapippuri-paahtoporkkana, pikantti valkosipuli-balsamicokastike

Hovioikeudenpuistikko 11
050-5930202



Olemme mukana Meet & Eat tapahtumassa vain perjantaina 5.9. Otamme erikoisruokavaliot huomioon.

Meet and Eat -menu 50€

• Kantarellitoast, parmesaani ja ilmakuivattu kinkku (L)
• Grillattu Flank Steak mausteinen choronkastike, lohkoperunat, gremolata ja grillattu tomaatti (G L)
• Maitosuklaamousse, ganache, suklaacrumble, marinoidut mansikat ja marenki (L)

Meet and Eat -menu 35€

• Kermainen tomaatti-rapukeitto (L)
• Grillattu kana, punaviiniliemi, juuripersiljapyree ja rösti (G L)
• Kirsikka-tryffelikakku ja espressojäätelö (G L)

Meet and Eat -annos 25€

• Grillattu kana, punaviiniliemi, juuripersiljapyree ja rösti (G L)

Rantakatu 7v 65100 Vaasa
Pöytävaraukset 041 451 4512

Meet & Eat annos /menut
voimassa klo 16 alkaen
(keittiö on avoinna 21 asti)



Meet and Eat -menu 35 €

• Briossia ja katkarapuskagen, sitrusmajoneesia, pikkelöityä fenkolia ja mätää
• Naudan ulkofileettä, paahdettua rosmariini perunaa, paahdettuja kasviksia, timjami-punaviinikastiketta ja pikkelöityä punasipulia
• Suklaakakkua, marinoituja marjoja ja tuoretta kotitekoista jäätelöä.

Meet and Eat -annos 25 €

• Paistettua lohta, beurre blanc kastiketta, paahdettua yrttiperunaa ja kasviksia

Ruutikellarintie 4
040 770 9236
Perjantai klo 17–21.30
Lauantai klo 16–21.30



Meet and Eat -menu 50€

• Päivän riistasta valmistettu tartar, siianmätää ja smetanaa (L, G)
• Uunissa paistettu kuhafilee ja yrttikastiketta (L, G)
• Lämmin omenakakku ja vaniljajäätelöä (L, G)

Meet and Eat -menu 35€

• Kermainen kantarellikeitto ja paahtoleipä (L, G)
• Peuranpaisti lakkakastikkeella ja katajanmarjakreemillä (L, G)

Meet and Eat -annos 25€

Bistro Botnian pippuripihvi (L, G)

Aurora Botnia, Vaasa-Uumaja
020 771 6810

Laivamatka ei sis. hintaan
Ohjelma
Markku Ketola Trio esiintyy Aurora Botniassa 5.-6.9.



PUISTIKKO

Pe 5.9. klo 14–24 (keittiö 22.30)
La 6.9. klo 13–24 (keittiö 22.30)

Meet and Eat -annos 25€

Paistettuja siitakesieniä, maa-artistokarisottoa, kuivattua omenaa, valkosipuli-persiljaöljyä sekä parmesania (L, G)

Meet and Eat -menu 35€

Alkuun: Kuohkeaa fenkolikeittoa, Pernod-sahrami öljyä sekä friteerattua lehtikaalia (L, G)

Pääruoka: Punaviinimarinoitua naudan rosepaistia, maa-artistokkapyreetä, friteerattua porkkanaa, redusoitua madeira-kastiketta sekä tryffeliperunaa (L, G) tai

Grillattua kananpoikaa, sitruunavoita, redusoitua madeira-kastiketta, tomaattipestoa, grillattua varsiparsakaalia sekä tryffeliperunaa (L, G)

Jälkiruoka: Moscato creme brûlée, marenkia ja vadelmaa (L, G)

Hovioikeudenpuistikko 18
020 780 8097



Meet and Eat -menu 50€

• Kermainen sienikeitto savuporolla ja tryffelöljyllä
• Naudan rinta punaviinikastikkeella, perunagratiini, paahdetut juurekset ja pikkelöity punakaali
• Suklaaparfait vadelmakompotilla

Meet and Eat -menu 35 €

• Kermainen sienikeitto
• Yön yli haudutettu naudan hangersteak, punaviinikastike, perunagratiini, paahdetut juurekset
• Vaniljajäätelö mansikkahillolla ja paahdetulla suklaalla

Meet and Eat -annos 25 €

Yön yli haudutettu naudan hangersteak, punaviinikastike, perunagratiini, paahdetut juurekset

Rantakatu 4
010-4706200
Varaukset/Bokningar: www.bacchus.fi



Meet and Eat -menu 50€

Menu kahdelle:

• Iso nacho plate L (G)
• Fajitas kahdelle L (M, G, VE)
• 2 x cookie jäätelö L

Meet and Eat -menu 35 €

• Loaded mexican nachos L (G)
• Keittömestarin kanaa tai possua M (G)
• Brownie L (M, G)

Meet and Eat -annos 25 €

Jukatanin lohta L (M, G)

Vaasanpuistikko 17
+358103209895

Huomioimme erityisruokavaliot - kerrothan ruokavaliostasi tarjoilijalle niin suosittelemme sinulle sopivan menun! 50€ menu saatavilla myös vegaanisena.