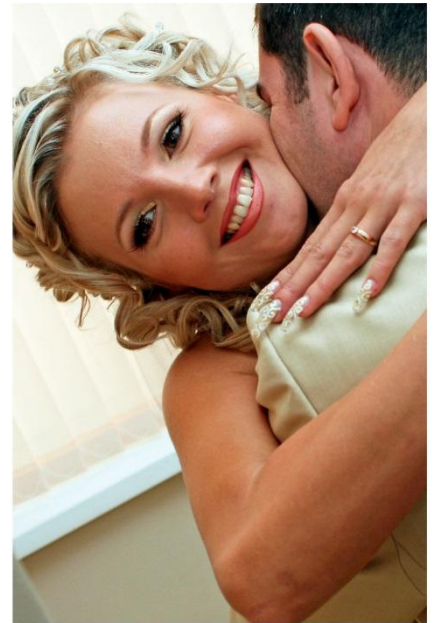
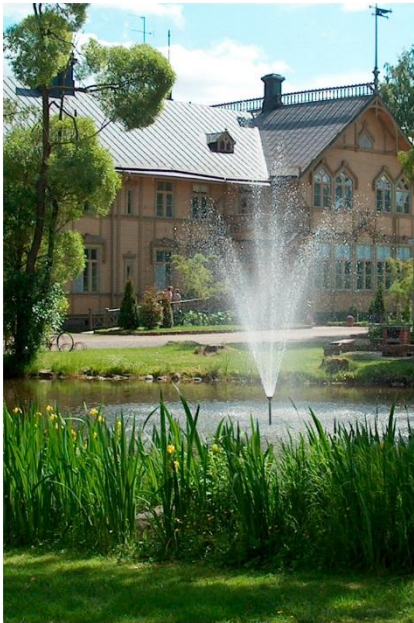




HÄÄT OPISTOLLA



Tilat ja palvelut elämäsi tärkeimpiin hetkiin!

*Juhlatilat, järjestelyt, ravintolapalvelut,
majoitukset ja muut opiston palvelut elämäsi juhlaan!*

YLEISTÄ ETELÄ-POHJANMAAN OPISTOSTA

Etelä-Pohjanmaan Opisto on Suomen suurimpia ja vanhimpia kansanopistoja. Vuonna 1892 perustettu opistomme on uskonnollisesti ja poliittisesti sitoutumaton. Ilmajoen Luomankylässä sijaitseva oppilaitos järjestää ammatillista ja vapaan sivistystyön koulutusta sekä kurssitoimintaa, ja sen lisäksi tarjoamme viihtyisät puitteet kokousten, koulutusten sekä erilaisten juhlien järjestämiseen kulttuurihistoriallisessa miljöössä.

JUHLATILAT

Hääjuhlaa varten kampuksellamme on käytettävissä kaksi erillistä tilaa. Useimmiten varsinainen hääjuhla pidetään yli 120-vuotiaan vanhan päärakennuksen juhlasalissa ja ruokailut järjestetään vuonna 2012 valmistuneessa Liakka-talon ravintola Katajanmarjassa. Moderni ravintola sopii myös sellaisenaan pienempien juhlien – tai vaikka koko hääjuhlan järjestämiseen. Rakennukset sijaitsevat vierekkäin opiston pihapiirissä, jossa on lisäksi tarjolla runsaasti majoitustilaa häävieraille. Vanhan päärakennuksen **juhlasaliin ja ravintola Katajanmarjaan mahtuu kerralla juhlimaan noin 130 henkilöä.**



Vanhan päärakennuksen kuva on kannessa, vasemmalla on kuva Liakka-talosta.



Alhaalla on kuva Liakka-talon ravintola Katajanmarjasta.



*Ohessa kuvia vanhan
päärakennuksen juhlasalista
hääjuhlakuosissa.*



JUHLAJÄRJESTELYJEN AIKATAULU

Juhlan järjestäjän toivotaan saapuvan paikalle edellisenä päivänä klo 12.00, jolloin yleensä aloitetaan järjestelyt opiston puolesta. Juhlatilojen vapautumista jo aiemmin voi tiedustella opiston toimistosta. Jos juhlien järjestäjä tarvitsee aikaa koristeluun opistolla juhlia edeltävänä päivänä klo 17.00 jälkeen, on asiasta sovittava erikseen talonmiehen kanssa ovien lukitsemisen ja hälytysten vuoksi.

- Juhlien loppumisaika on noin klo 01.00, jonka jälkeen talonmies kiertää tarkistamassa paikat ja käy sulkemassa ovet klo 01.30. Poikkeavista järjestelyistä voidaan sopia erikseen.
- Juhlaväen omat tavarat on siivottava pois ja jätettävä tila siistiin kuntoon. Siivousaikataulusta sovitaan erikseen ravintolan henkilökunnan kanssa.

OPISTON VÄKI HUOLEHTII

- Ravintolapöytien liinat ja niiden esille laittaminen sisältyvät tilavuokran hintaan. Vanhan päärakennuksen juhlasaliin on mahdollista saada opiston liinat lisämaksusta. Jos juhlan järjestäjä tuo omat liinat, hän vastaa liinojen laittamisesta.
- Talonmies huolehtii liputuksesta, on apuna kaluston siirrossa ja pöytien järjestämisessä ennen juhlia sekä neuvoa äänentoistolaitteiden ja muun tekniikan käytössä. Talonmies siirtää kaluston paikoilleen juhlien jälkeen.

JUHLIEN JÄRJESTÄJÄ HUOLEHTII

- Juhlapaikan koristelu (mm. kukat)
- Juhlien järjestäjä ilmoittaa kahden vastuuhenkilön nimet talonmiehelle.
- Juhlien järjestäjä vastaa kaikista alkoholijuomista: niiden hankkimisesta, annostelusta ym.
- Tupakointi on kielletty koko opiston alueella.

RAVINTOLAPALVELUT

- Juhlissa tarjottavasta ruoasta sovitaan hyvissä ajoin opiston vastaavan kokin kanssa, viimeistään kaksi kuukautta ennen juhlan ajankohtaa.
- Laskutus tehdään varatun määrän mukaan. Henkilömäärä tulee vahvistaa ravintolaan kaksi viikkoa ennen juhlapäivää.
- Juhlien järjestäjä voi tilata kahvituksen leivonnaiset joko ravintolan kautta tai hoitaa asian itse suoraan haluamansa leipomon kanssa.
- Omavalvontasäädösten takia tilaukset on tehtävä joka tapauksessa jonkin leipomon kautta. Leivonnaisia voi säilyttää opiston keittiöllä, jos niin sovitaan.
- Keittiön palvelut loppuvat ruokailujen päätyttyä.
- Kaikki ruokailut tapahtuvat opiston ravintolassa.
- Astiat palautetaan ravintolassa olevaan astioiden palautuspisteeseen.
- Jos juhlien järjestäjä haluaa tarjota iltapalaa, myös se tulee ravintola Katajanmarjasta, sillä omavalvontasäädösten vuoksi myöskään iltapalaa ei voi tuoda juhliin itse. Iltapala tarjoillaan kertakäyttöastioista.

TILAVUOKRAT JA MUUT MAKSUT

- **Hääjuhlien tilavuokra on 510 €.** Hinta sisältää sekä vanhan päärakennuksen juhlasalin että Liakka-talon ravintolan käytön. **Pelkän ravintolasalin tilavuokra on 360 €.**
- Ravintolan pöytäliinat ja servietit sisältyvät tilavuokraan. Jos juhlien järjestäjä haluaa opiston liinat myös päärakennuksen juhlasaliin, liinojen käytöstä veloitetaan 2,40 € / hlö. Liinat ja servietit ovat väriltään valkoiset.
- Lasten ruokailu: 5–12-vuotiaat ruokailevat puoleen hintaan, alle 5-vuotiaat ilmaiseksi.

MAJOITUS

- Huoneemme ovat pääosin kahden hengen huoneita. Majoitustiloja on noin 100 hengelle.
- Opistolta löytyy myös omalla sisäänkäynnillä varustettu erillinen ”häähuone”, jossa hääpari voi majoittua juhlien aikana.
- **Juhlavarausta tehdessä on hyvä alustavasti tietää, tarvitaanko majoitusta.**
- Lopulliset huonevaraukset tulee vahvistaa viimeistään kaksi viikkoa ennen juhlaa opiston toimistoon.
- Majoitusvaraukset voi tehdä suoraan opiston toimistolle. Yhteystiedot ovat alla.
- Aamupala on tarjolla noin klo 8.00–10.00, mikäli majoittujia on riittävästi. Aamupala on varattava ennakoon majoitusvarauksen yhteydessä, ja sen voi maksaa suoraan ravintola Katajanmarjaan.
- Majoittujien avainten saamisesta sovitaan opiston toimiston kanssa. Kaikki majoittujat täyttävät majoituskortin. Huoneet on luovutettava lähtöpäivänä klo 12.00 mennessä.
- **Majoitus- ja aamupalahinnat vuonna ovat seuraavat:**
 - Kahden hengen huone 38 € / hlö / yö (häähuone samanhintainen)
 - Yhden hengen huone 59 € / hlö / yö
 - Aamupala ravintola Katajanmarjassa 7,00 € / hlö

YHTEYSTIEDOT

- | | |
|----------------------|--|
| • Tilavaraukset | Taru Puska-Peltola
puh. 044 432 5635 tai taru.puska-peltola@epopisto.fi |
| • Juhlapalvelut | Marjo Leppiniemi, juhlapalveluvastaava
puh. 044 300 9057 tai marjo.leppiniemi@epopisto.fi |
| • Majoitus | Toimisto: 06 4256 000 tai toimisto@epopisto.fi |
| • Talonmies | puh. 040 705 4138 (päivystysnumero) |
| • Siivoustyönohjaaja | Anne Huhtanen puh. 044 432 5615 |

MENUVAIHTOEHDOT

Jotta juhliesi suunnittelu sujuisi mahdollisimman helposti, löytyy meiltä kaksi valmista menuvaihtoehtoa, jotka sisältävät alkusalaatit, pääruoan, leipäpöydän, levitteet ja alkoholittomat ruokajuomat. Menuihin sisältyy myös kahvi, tee ja mehu kahvitusta varten. Haluamasi lisäkkeet ja salaattit voit valita oheisen sivun listoilta, ja halutessasi voit myös täydentää menuta valituilla aterian lisäosilla. **Lasten ruokailu: 5–12-vuotiaat ruokailevat puoleen hintaan, alle 5-vuotiaat ilmaiseksi.**

Menu 1: Pataruoka

Palapaisti, karjalanpaisti tai burgundinpata

Lämminsavulohi

Vihersalaatti

Tuoresalaatti

Ruokaisa salaatti

Perunat

Lämmin lisäke

Talon leipäkori, voi, levite

Maito, vesi, mehu, kotikalja

Kahvi, tee

sekä valitsemasi kahvipöydän tarjoilut
erikseen hinnoiteltuina

25,00 € /hlö

Menu 2: Liha ja kastike

Possun ulkofilee, kermainen

pippurikastike

Graavilohi

Vihersalaatti

Tuoresalaatti

Ruokaisa salaatti

Puolukkasurvos

Perunat

Lämmin lisäke

Talon leipäkori, voi, levite

Maito, vesi, mehu, kotikalja

Kahvi, tee

sekä valitsemasi kahvipöydän tarjoilut
erikseen hinnoiteltuna

26,00 € /hlö



Lämmin lisäke

Menuihin kuuluvan lämpimän lisäkkeen voit valita alla olevista vaihtoehtoista:

Kasvisgratiini
Uunijuures
Höyrytetyt kasvikset
Punajuuri-aurajuustolaatikko
Kermaperunat

Toinen lämmin lisäke
lisähintaan 1,80 € / hlö.

Salaattivaihtoehdot

Menuihin kuuluvat salaattit voit valita alla olevista vaihtoehtoista:

Ruokaisat salaattit

Italiansalaatti
Perunasalaatti
Sienisalaatti
Tonnikalasalaatti
Kinkkusalaatti
Juustosalaatti
Savulohisalaatti
Broilersalaatti
Katkarapusalaatti
Caesarsalaatti
Kreikkalainen salaatti
Waldorfin salaatti
Rosolli & kermavaahto

Tuore- ja vihersalaattit

Tomaatti-sipulisalaatti
Appelsiini-sipulisalaatti
Coleslaw-salaatti
Punajuuri-omena-purjosalaatti
Porkkanaraaste
Vihersalaatti 1: jäävuorisalaatti, paprika, kurkku
Vihersalaatti 2: amerikansalaatti, meloni, kurkku
Vihersalaatti 3: friseesalaatti, tomaatti, kurkku

Toinen ruokaisa salaatti
lisähintaan 1,70 € / hlö.

Toinen tuore- tai
vihersalaatti
lisähintaan 1,20 € / hlö.

Lisäosavaihtoehtoja

Halutessasi voit täydentää valitsemaasi menua yhdellä tai useammalla lisäosalla.
Hinnat ovat / hlö.

Lihapullat	3,50 €
Uunilohi	5,20 €
Broilerin rintafilee	2,20 €
Lämminsavulohi	3,20 €
Graavilohi	2,90 €
Kananmunanpuolikas	0,90 €
Majoneesilla	1,00 €
Leipäjuusto	1,30 €
Lakkahillo	0,70 €



Pidätämme oikeuden muutoksiin.

Hääjuhlakuvia opistolta

Ravintola Katajanmarjan hääkoristelua



*Auringonkukkatervehdys vanhan
päärakennuksen ulko-ovella*



Vanha päärakennus



Morsiuspari hääateriaalla



Hääjuhlavieraita Ravintola Katajanmarjassa



Menukortti



Suklaista hääkakkua



Vanhan juhlasalin tunnelmaa



Ravintolan hääjuhlakoristelua



Vanha päärakennus iltatunnelmassa



