

JUHLAT OPISTOLLA



Vasemmalla kuva vanhasta päärakennuksesta, oikealla Liakka-talon ravintola Katajanmarjasta.

Tilat ja palvelut elämäsi tärkeimpiin hetkiin!

*Juhlatilat, järjestelyt, ravintolapalvelut, majoitukset
ja muut opiston palvelut avuksi juhlien suunnitteluun!*

YLEISTÄ ETELÄ-POHJANMAAN OPISTOSTA

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

JUHLATILAT

Käytettävissä on useita erilaisia tiloja juhlien viettoa varten. Useimmiten varsinainen juhla pidetään yli 120-vuotiaan vanhan päärakennuksen juhlasalissa ja ruokailut järjestetään vuonna 2012 valmistuneessa Liakka-talon ravintola Katajanmarjassa. Moderni ravintola sopii myös sellaisenaan juhlien järjestämiseen. Molemmat rakennukset sijaitsevat vierekkäin opiston pihapiirissä, jossa on lisäksi tarjolla runsaasti majoitustilaa. Vanhan päärakennuksen **juhlasaliin ja ravintola Katajanmarjaan mahtuu kerralla juhlimaan noin 130 henkilöä.**

RAVINTOLAPALVELUISTA

- Valmistamme kaikki ruuat laktoosittomina, ja käytämme vain kotimaista lihaa.
- Juhlissa tarjottavasta ruoasta sovitaan hyvissä ajoin opiston vastaavan kokin kanssa.
- Laskutus tehdään varatun määrän mukaan. Henkilömäärä tulee vahvistaa ravintolaan kaksi viikkoa ennen juhlapäivää.
- Juhlatilaisuuksien pienin laskutettava henkilömäärä on 30 henkilöä.
- Lasten ruokailu: 5–12-vuotiaat ruokailevat puoleen hintaan, alle 5-vuotiaat ilmaiseksi.
- Hinnat sisältävät arvonlisäveron 14 %.
- Juhlien järjestäjä voi tilata kahvituksen leivonnaiset joko ravintolan kautta tai hoitaa asian itse suoraan haluamansa leipomon kanssa.
- Oma valvontasäädösten takia tilaukset on tehtävä joka tapauksessa jonkin leipomon kautta. Leivonnaisia voi säilyttää opiston keittiöllä, jos niin sovitaan.
- Keittiön palvelut loppuvat ruokailujen päättyttyä.
- Kaikki ruokailut tapahtuvat opiston ravintolassa.
- Astiat palautetaan ravintolassa olevaan astioiden palautuspisteeseen. Mikäli suuriin tilaisuuksiin (yli 120 hengen tilaisuudet) pitää palkata lisätyövoimaa, laskutetaan lisätyövoima toteutuneiden työtuntien mukaan.

TILAVUOKRAT JA MUUT MAKSUT

- Ravintola Katajanmarjan tilavuokra on 205 € (max 3 h) tai 360 € (yli 3 h). Myös muita tiloja on mahdollisuus vuokrata.
- Jos juhlien järjestäjä haluaa opiston pöytäliinat, liinojen käytöstä veloitetaan 2,40 €/ hlö. Liinat ja servietit ovat väriltään valkoiset.

YHTEYSTIEDOT

- Tilavaraukset juhliin: Taru Puska-Peltola puh. 044 432 5635 tai taru.puska-peltola@epopisto.fi
- Juhlapalvelut: Marjo Leppiniemi, juhlapalveluvastaavaa, puh. 044 300 9057 tai marjo.leppiniemi@epopisto.fi
- Majoitus: Opiston toimisto, puh. 06 4325 600 tai toimisto@epopisto.fi
- Talonmies puh. 040 705 4138 (päivystysnumero)
- Siivoustyönohjaaja Anne Huhtanen puh. 044 432 5615

MENUVAIHTOEHDOT

Jotta juhliesi suunnittelu sujuisi mahdollisimman helposti, olemme tehneet neljä valmista menuvaihtoehtoa, jotka sisältävät alkusalaatit, pääruoan, leipäpöydän, levitteet ja 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 (jääsalaatti, tomaatti, kurkku)
Ruokaisa salaatti
Puolukkasurvos
Perunat
Lämmin lisäke
Talon leipäkori, voi, levite
Maito, vesi, mehu, kotikalja
Kahvi, tee + kermatäytekakku

27,00 € / hlö

Menu 2: Liha ja kastike

Possun ulkofilee, kermainen pippurikastike

Graavilohi
Vihersalaatti (amerikansalaatti, kurkku, meloni)
Ruokaisa salaatti
Puolukkasurvos
Perunat
Lämmin lisäke
Talon leipäkori, voi, levite
Maito, vesi, mehu, kotikalja
Kahvi, tee + kermatäytekakku

29,00 € /hlö

Menu 3: Keitto

Liha- tai lohikeitto

Juustoleikkele
Tomaatti, kurkku
Talon leipäkori, voi, levite
Maito, vesi, mehu, kotikalja
Kahvi, tee + kermatäytekakku

19,00 € / hlö

Menu 4: Kiusaus

Kinkku- tai lohikiusaus

Vihersalaatti
Ruokaisa salaatti
Talon leipäkori, voi, levite
Maito, vesi, mehu, kotikalja
Kahvi, tee + kermatäytekakku

22,00 € / hlö

Lämmin lisäke

Menuihin 1 ja 2 kuuluvan lämpimän lisäkkeen voit valita alla olevista vaihtoehdoista:

Kasvisgratiini
Uunijuures
Höyrytetyt kasvikset
Punajuuri-aurajuustolaatikko
Kermaperunat

Makaronilaatikko
Lanttulaatikko
Porkkanalaatikko
Bataattilaatikko
Maksalaatikko

Toinen lämmin lisäke
lisähintaan 1,80 € / hlö.

Salaattivaihtoehdot

Menuihin 1, 2 ja 4 kuuluvat salaattit voit valita alla olevista vaihtoehdoista:

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

Toinen ruokaisa salaatti
lisähintaan 1,70 € / 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 oikeudet muutoksiin.