

Tilaisuuden toteuttavat kolmannen vuoden kokkiopiskelijat sekä toisen vuoden matkailualan opiskelijat.

Salissa tapaavat matkailualan opiskelijoita valmistamassa erilaisia moctailleja. Tilaisuudessa myös mahdollisuus nauttia muita holillisia juomia.



AFTER WORK
24.9.2025, klo 15–18

Sapakset ja tapakset



Jokaiseen kokonaisuuteen kuuluu pieni annos salaattisinfoniaa L, G

1.

Gazpacho L, G **17 €**

Sitruunamarinoitua perunaa ja savumuikkua L, G

Lohta ja mojokastiketta L, G

Raitajuuri carpaccio ja paahdettua naudan ulkofilettä sekä Chimichurri-kastiketta L, G

Munakoisorulla ja pestoa L, G (sis. pähkinä/siemeniä)

2.

Valkosipuli-kapris-silakoita ja ruisleipää, parmesanlastua L (tilattaessa G) **15 €**

Ankkatapas, paahdettua kesäkurpitsaa ja yrttimajoneesia L, G

Peruna-inkiväärikroketti ja dragon fruit-granaattiomenasalsa L (tilattaessa G)

Friteerattua halloum-juustoa ja mangomelbaa, seesamin-siementä L

3.

Ilmakuivattua kinkkua ja marinoituja oliiveja L, G **13 €**

Chorizo-makkaraa sekä uunikuivatut tomaatit L, G

Curado-juustoa, maa-artisokan sydämiä, porkkanahilloketta ja pikkelöityä punasipulia sekä paahdetut saksanpähkinät L, G

Lisähintaan:

Patatas bravas L, G **2,50 €**

Gazpacho L, G **2 €**

Makeat lopuksi



Churrot ja suklaakastiketta L (tilattaessa G) **4 €**

Tiramisua L **4 €**

Crème brûlée, tyrnisorbeeta L, G **4 €**

Juustoja 3 eri laatua, porkkana- ja viikunahilloketta, mansikkaa, hunajaa sekä paahdettuja pähkinöitä L, G **5,50 €**

Tervetuloa!