

Punaportin ruokamatka

Uutiskirje

Uutiskirje Nro 10

Julkaisupäivä 4.10.2025
Aikaväli 6.-24.10.2025

Seuraava uutiskirje:

Uutiskirje Nro 11
Julkaisupäivä 24.10.2025
Aikaväli 27.10.-7.11.2025

POIKKEUDET AUKIOLOISSA:

Kahvila-ravintola Punaportti viettää syyslomaa 13.-19.10 välisen ajan, jolloin olemme suljettuna. Avaamme jälleen maanantaina 20.10.

Osaston henkilökunta viettää koulutuspäivää 24.10, jolloin olemme kiinni.

KAHVILASTA VKO 41

Maanantai 6.10.
Pinaattikeitto ja kananmuna L
sis. leipä ja levite 8,50 €

Perjantai 10.10.
Uuniperuna savuporotäytteellä G,L
sis. leipä ja levite 9,90€

LOUNAS VKO 41

Tiistai 7.10.
Broileri-mangolasagne L
Hunaja-porkkanat G,L
Kasvis: Kantarellilasagne L
Jälkiruoka: Mustikkamisu L 2,50€



Keskiviikko 8.10.
Silakkapihvit L ja uunipunajuuret G,M
Punaportin perunasose G,L
Kasvis: Quorn file M
Jälkiruoka: Kinuskimuffinit L 2,50€

Torstai 9.10. KEITTOPÄIVÄ
Hernekeitto G,M
Unkarilainen lihakeitto G,M
Kasvis: Kasvishernekeitto G,Veg
Jälkiruoka: Pannukakku, kermavaahto ja omenahillo L
-> jälkiruoka kuuluu hintaan keittopäivänä

MITÄ TAPAHTUI PUNAPORTILLA?

Punaportilla vietettiin "nautitaan yhdessä"-After Work tilaisuus keskiviikkona 24.9 klo 15-18. Tilaisuuden tarjoiluista huolehtivat matkailualan toisen vuoden opiskelijat, yhdessä opettajan ja ohjaajan kanssa. Keittiössä olivat kolmannanvuoden kokkiopiskelijat yhdessä opettajien kanssa.

After Workissa matkailualan opiskelijat pääsivät ensimmäistä kertaa harjoittelemaan pöytiintarjoilua, kassaan tuotteiden bongausta, mocktailien valmistusta sekä alkoholien anniskelua. Mocktailit olivat tämän illan yksi harjoituskohdista ja näissä päästiin tutustumaan juomien valmistuksiin sekä harjoittelemaan erilaisten mittojen ja baarivälineiden käyttöä.

Tilaisuudessa oli kolme erilaista tapas-/sapaslautasannosta sekä neljä erilaista jälkiruokavaihtoehtoa. Pikkusuolaisissa suosituin oli 5-tapaksen lautasannos ja Creme Brylee vein jälkiruoissa voiton. Mocktailien suosituin oli Mustaherukkacollins, jonka valmistustapana käytettiin ravintamisen tekniikkaa eli nesteitä ravistettiin jäiden kanssa bostonshakerilla.

