

Punaportin ruokamatka

Uutiskirje



Uutiskirje nro 13:

Julkaisupäivä: pe 28.8.2026 Aikaväli: 31.8-13.9.2026

Seuraava uutiskirje: nro 14

Julkaisupäivä: pe 11.9.2026
Aikaväli: 14.-27.9.2026

Tulossa:

- Hävikkiiviikko
- Kokki kolmoset -esittely
- Buffalounas vko 38-39

Aukiolohuomiot:

pe 4.9.
After Work klo 16-19
Pincho & Pinsa -iltama

ma 7.9.
Punaportti suljettu

pe 18.9.
Iltaravintola
Sadonkorjuumenu

la 26.9.
Tavastia tutuksi -päivä
klo 10-15

pe 2.10.
Iltaravintola
Mestarit ja kisällit

AFTER WORK PE 4.9.

Syksyn iltatilaisuudet aloitetaan After Workilla perjantaina 4.9 klo 16-19. Pincho & Pinsa -iltamaan voit saapua ilman pöytävarausta tai tekemällä varauksen sähköpostilla ravintolat@kktavastia.fi

Poikkeaa herkuttelemaan töiden jälkeen tai mikäli aikaa löytyy pikkupurtavalle, niin nyt on sopiva hetki. After Workissa herkutellaan pikku suolaisilla ja makeilla eli kokoat oman lautasen illan menusta isoon tai pikkunälkään. Sinä päätät. Menun löydät tästä uutiskirjeestä.

ALOITTAVAT OPISKELIJAT LOUNASVUORON TUTUSTUMAAN

Elokuussa opiskelunsa aloittivat kokit ja tarjoilijat, jotka pääsevät pian tutustumaan viikoilla 37-38 ravintola Punaportin toimintaan.

Lounasvuoron tarjoilusta huolehtivat ensin tarjoilija ryhmä yhdessä opettajan kanssa sekä keittiöön astuvat kokit yhdessä opettajan ja ohjaajan kanssa. Toisella viikolla ryhmät vaihtavat paikkoja, jotta pääsevät näkemään molemmat puolet ravintolan toiminnasta.

Tervetuloa vierailemaan Punaportille ja muistathan viikot 37-38 ovat aloittaneille opiskelijoille ensiaskeleet tositoimiin. Tästä opiskelijat jatkavatkin pian ensimmäiseen työelämäjaksolle tutustuen työelämään ja toimintaan.

Kahvila-ravintola Punaportti
Hattelmalantie 25 I-rak.
13100 Hämeenlinna

Aukiolot:
Kahvila ma-pe 8.45-15.00
Ravintola ti-to 10.30-13.00

ANNOSRUOAT PUNAPORTILLA

Annosruokien valmistuksen -tutkinnonosa on Punaportilla taputeltu ja 2 viikkoa maittavia annoksia takana. Annosruoat saivat hyvää palautetta asiakkailta sekä opiskelijoilta.

Annosruoka viikoilla pääruoan hintaan kuuluu salaattipöytä sekä talon oma leipäpöytä. Annosruoka viikoilla harjoitellaan lautas-annosten tarjoilua, asiakaspalvelua ja kassan käyttöä hieman erilaisin menetelmin, annosten kokoamisesta tilauksesta sekä ruokien esivalmistamista. Annosruokia pääsemmekin seuraavan kerran nauttimaan lokakuussa.



SADONKORJUUVIIKKO JA SUOMALAISEN RUOAN PÄIVÄ

Meillä Punaportilla osallistumme erilaisiin teemapäiviin ja viikkoihin, nostaen teeman esille ruokalistassa sekä tunnelmassa.

Sadonkorjuu viikkoa vietetään viikolla 36 ja mikäs sen parempi viikon aloitus kuin Juustoinen kasvissosekeitto tuoreista kasviksista. Kevyt lounas tarjoillaan kahvilassa klo 11-13 hintaan 8,50€. Sadonkorjuuviikon teemaa jatketaan lounaan merkeissä tarjoten ja käsitellen tuoreita kasviksia sekä pyrimme nostamaan teeman myös ravintola salissa.

Suomalaisen ruoan päivää vietetään perjantaina 4.9, mutta koska ravintola ei ole auki perjantaisin haluamme nostaa päivän esille torstain lounaalla. Torstaina tarjolla lihapullat, ruskeakastike sekä puolukkavispipuuro. Tervetuloa nauttimaan.



TYÖELÄMÄ EDUSTAJAT ESITTÄYTYMÄSSÄ

Työelämän edustajia oli pyydetty oppilaitosvierailulle ravintola- ja cateringalalle maanantaina 17.8 kertomaan omista urapoluista, opiskelukokemuksista, mitä olivat oppineet opiskelun jälkeen, mitä työelämä toivoo oppilaitokselta sekä opiskelijoilta ja mitä edustajat aikovat tulevaisuudessa. Aamulla paikalla olivat Scandic Aulangan keittiöpäällikkö Atte Koivuniemi sekä Ravintola Uoman keittiöpäällikkö/ yrittäjä Matias Pyykkö. Päivää meille tuli jatkamaan Milka Vuorinen suurtaloukokki Palmialta. Milka suoritti opinnot kahdessa vuodessa ja tiesi alusta lähtien, että hänen urapolku kulkee suurtaloukokki puolella.

Ilaari Arsad on Tavastiasta valmistunut muutama vuosi sitten kokiksi ja oli osallistunut Atrian 100 Nuorta Kokkia koulutusohjelmaan hieman valmistumisensa jälkeen. Tulevaisuuden suunnitelmissa oli Ilaarilla päästä työskentelemään Pohjoismaihin sekä Helsingin ravintola Nollaan, jossa keskitytään vastuulliseen ravintola toimintaan ja zero waste -filosofiin.

Päivän meille päätti Marin kahvilan yrittäjä Mari Linna ja paikalla oli tällöin myös leipurialan opiskelijat. Oli mahtava kuulla Tavastian vanhojen opiskelijoiden urapoluista ja kuinka erilaisia ne ovat.



HERKKUJEN HÄME 2026

Herkkujen Häme tapahtumaa vietettiin jälleen Hämeenlinna torilla 19.8 ja meidän tuotteita oli jälleen torilla myynnissä. Viime vuonna kävimme tapahtumassa ensimmäistä kertaa ja myytävät loppuivatkin parintunnin aikana. Tälläkertaa myytävää oli runsaasti ja kauppa kävi erinomaisesti. Maistatukseen opiskelijat olivat loihtineet punajuuri-fetamoussea ja herne-sitruunamoussea saaristolais-leivälle päälle. Myynnissä oli leipää, pullakransseja siemennäkkäriä sekä erilaisia keksejä.



Ota henkilöstömme kuukauden resepti tästä talteen:



Julkaisija: Ravintolakokin
käsikirja, Sanoma pro

Kokonaiset uuniomenat ja vaniljakastike

Raaka-aineet:

10 omenaa
50 g marsipaania tai murskattua pullaa
100 g voita
1 rkl jauhettua kanelia
80 g sokeria

Vaniljakastike:

5 dl maitoa
5 dl kermaa
2 kpl vaniljatangot
12 kpl keltuaisia
275 g sokeria

Valmistusohje omenoille:

1. Huuhtelee omenat huolellisesti ja poista omenoista siemenkoti omenaporalla.
2. Tee marsipaaninpaloista tai pullasta "tulppa" omenan pohjalle, joka estää täytteen ulosvalumisen.
3. Vaahdota voi, kaneli ja sokeri yhtenäiseksi seokseksi.
4. Täytä omenat voi-sokeriseoksella.
5. Laita omenat voideltuun vuokaan ja paista 175 °C uunissa n. 12-15 minuuttia.
6. Valele omenoita tarvittaessa paiston aikana. Näin omenat makeutuvat myös paistopinnasta.

Valmistusohje vaniljakastikkeelle:

1. Kiehauta maito, kerma ja vaniljatangot teräskattilassa.
2. Vatkaa keltuaiset ja sokeri kevyeksi vaahdoksi teräskulhossa.
3. Kaada kiuhunut maito-kermaseos ohuena nauhana keltuaisen joukkoon, koko aika sekoittaen. Varo ettet lisää kuumaa nestettä liian nopeasti.
4. Kypsennä massa vesihauteessa kypsäksi n. 82 °C:seen. Siivilöi massa ja jäähdytä nopeasti esim. jääpala-vesihauteessa.

Voit hyvin käyttää kaupan valmis vaniljakastiketta itsetehdyn tilalla.

Ilta **RAVINTOLAT** *Punaportilla*

**Varaathan paikkasi
nopeasti, paikkoja
on rajoitettu erä.**

**Pöytävarauksia
otetaan klo 18
lähtien**

**pe 18.9. – Sadonkorjuumenu
pe 2.10. – Mestarit ja kisällit**

Varaustiedot:

+358 50 4400 960

ravintolat@kktavastia.fi



AFTER WORK | Pincho & Pinsa 4.9.2026 klo 16–19

Valitse annoksia vapaasti pincho- ja jälkiruokavaihtoehtoista:

1 kpl / 4,50 € 4 kpl / 16 €
3 kpl / 13 € 5 kpl / 19 €

Pinchot

Liha vaihtoehdot

- Briossi-sämpylä, nyhtöpossua, coleslaw-salaattia L
- Matalakypsennettyjä possun ribsejä L G
- Teriyaki-broilervarras, seesam-majoneesia L G
- Naudan paahdettua, crostini, piparjuuritahnaa, pikkelöityä keltavahveroita L

Kala vaihtoehdot

- Jääkellarin kirjolohta, salaattia, chili-majoneesia, paahdettuja seesaminsiemeniä L G
- Katkarapulusikka, limettimajoneesia, peruna chips L
- Paistettuja ravunpyrstöjä, romesco-salsaa L
- Pekoniin käärittyä kuhaa, tilli-crème fraiche-kastiketta L G

Kasvis vaihtoehdot

- Gazpacho, paahdettua parmesan juustoa L
- Friteerattua halloum-juustoa, mustikkacurdia L
- Friteeratut kukkakaalin nuppuja, jogurtti-minttudippi L
- Hillotulla inkiväärillä täytetty perunakroketti, valkosipuli-crème fraiche-majoneesia L
- Marinoitua munakoisoa, maalaisjuurileipää M

Jälkiruoat

- Churroja, suklaakastiketta L, saatavilla G
- Pistaasi-suklaabrownies L
- Pavlovaa, mango-passionkastiketta M G
- Vadelmasorbettia M G, Biscoff-jäätelöä L
- Kolmen juuston sinfonia, porkkana-appelsiinihillocketta, kirsikkakompottia L G

Pinsat

Pinsa 1 L

12 €

- Paseerattua tomaattikastiketta, Ilmakuivattua kinkkua, uunissa paahdettuja tomaatteja, parmesanlastua, crème fraiche- ja Balsamico-kastiketta, rucolaa ja yrttiöljyä

Pinsa 2 L

12 €

- Paseerattua tomaattikastiketta, revittyä Bufala-juus-toa, uunissa paahdettuja tomaatteja, kirsikkatomaattia, pikkelöityä punasipulia, basilika-pestoa, basilikaa

Kahvila-ravintola Punaportti

Buffet lounas viikko 36 hintaan 11,00 €

Ravintola auki ti-to klo 10.30-13.00

Tiistai 1.9.

Lounas: Broileri-ananaskastike G,L / moniviljariisi /
paahdettua porkkanaa ja lehtikaalia G,M

Kasvis: Kikherne-aprikoosipata Veg

Jälkiruoka: Mustaherukkavaahto G,L 2,50 €

Keskiviikko 2.9.

Lounas: Rapea ruiskalafile M / bataatti-perunasose
G,L / yrtti-kermaviilikastike G,L / uunipunajuuret G,M

Kasvis: Maissipihvi G,L

Jälkiruoka: Omenapiirakka ja vaniljakastike L 2,50 €

Torstai 3.9.

Lounas: Lihapyörykät M / perunat G,Veg / ruskea
kastike L / kukkakaaligratiini L

Kasvis: Härkäpapunugetit Veg

Jälkiruoka: Puolukkavispiuuro M 2,00 €

Kahvilan kevytlounas Ma & Pe klo 11-13

Maanantai 31.8.

Juustoinen kasvissosekeitto G,L 8,50 €

Perjantai 4.9.

Uuniperuna skagentäytteellä G,L 9,90 €

Kahvila-ravintola Punaportti

Buffet lounas viikko 37 hintaan 11,00 €

Ravintola auki ti-to klo 10.30-13.00

Tiistai 8.9.

Lounas: Kaalikääryleet M / perunasose G,L / lämmin kasvislisäke G,Veg / puolukkahillo G,M

Kasvis: Kasviskaalikääryleet G,Veg

Jälkiruoka: Sitruunainen mustikkarahka G,L 2,50 €

Keskiviikko 9.9.

Lounas: Koskenlaskijan lohta G,L / perunat G,Veg / uunipunajuuret G,M

Kasvis: Härkis-moussaka G,L

Jälkiruoka: Mustaherukka-banaanikiisseli G,Veg 1,50 €

Torstai 10.9.

Lounas: Broileripastavuoka L / paholaisenhilllo G,M

Kasvis: Kasvislasagnette Veg

Jälkiruoka: Mokkaalat L 2,00 €

Kahvilan kevytlounas Pe klo 11-13

Maanantai 7.9.

Kahvila-ravintola Punaportti
on suljettu
henkilökunnan koulutuspäivän takia

Perjantai 11.9.

Tex mex-salaatti G,L 8,50 €