

Punaportin ruokamatka

Uutiskirje



Uutiskirje nro 14:

Julkaisupäivä: 11.9.2026 Aikaväli: 14.-27.9.2026

Seuraava uutiskirje: nro 15

Julkaisupäivä: pe 25.9.2026
Aikaväli: 28.9.-11.10.2026

Tulossa:

- kuukauden resepti
- vko 40 buffalounas
- vko 41 annosruoat
- vko 42 syysloma

Aukiolohuomiot:

pe 18.9.

Ilta ravintola
Sadonkorjuumenu

la 26.9.

Tavastia tutuksi -päivä
klo 10-15

pe 2.10.

Ilta ravintola
Mestarit ja kisällit

vko 42

SYYSLOMA
Punaportti suljettu

ENSIMMÄISEN VUODEN TARJOILIJAT LOUNAALLA

Ensimmäinen viikko takana ja Punaportin salissa tarjoilijaopiskelijoilla oli runsaasti tekemistä. Opiskelijat ottivat hyvin haltuun Punaportin lounasvuorot tarjoilussa, asiakaspalvelussa ja toimintaympäristön ylläpidosta. Paikalla oli vaihtelevasti 8-13 opiskelijaa.

Tarjoilijaopiskelijat siirtyvät seuraavaksi Punaportin keittiöön ja valmistavat viikon 38 lounaan. Tervetuloa herkuttelemaan. Tarjoilusta huolehtivat puolestaan aloittaneet kokkiopiskelijat.

HÄVIKKIVIKKO

Hävikki viikkoa vietetään 21.-27.9.2026, jonka tarkoituksena on vähentää ruokahävikkiä ja lisätä ruoan arvostusta.

Ruokahävikki on syömäkelpoista ruokaa, joka on syystä tai toisesta päätynyt jätteeksi syömisen sijasta. Nyt Punaportilla haluamme herättää asiakkaidemme tietoisuutta ruokahävikin pienentämisestä ja ottaa tämän mukaan opetukseen sekä välittää oppilaille mietintään, miten voisimme saada asiakkaille tietoiseksi hävikin minimoimisen ja mitä se tarkoittaa.

ESITTELYOSIO

Syyskuun esittelyosiossa nousee esiin tämän syksyn iltaravintoloiden tähdet keittiöstä. Iltaravintolat järjestetään aina kolmannenvuoden À la carte-ruoanvalmistus tutkinnonosan valinneiden opiskelijoiden toimesta. Tänä syksynä järjestetään 3 tilaisuutta, joista After Work oli jo perjantaina 4.9.2026.

À la carte-ruoanvalmistus on vapaasti valittava tutkinnonosa, jota moni opiskelija odottaa innolla ja opettajana toimii Tuula Sarkanen. Ryhmä koko vaihtelee joka vuosi ja nyt iltaravintola -illoissa mukana on 11 kokkiopiskelijaa. Tutkinnonosassa opiskelijat esivalmistavat, valmistavat ja laittavat esille opettajan suunnitteleman menun mukaisia a la carte-annoksia sekä harjoittelevat ravintolassa työskentelyä ennen työelämäjaksolle siirtymistä.

Tulehan nauttimaan ryhmän iltaravintoloista pe 18.9 sadonkorjuumenu teemalla sekä pe 2.10 Mestarit ja kisällit iltaan, jossa pääset seuraamaan Mestareiden ja opiskelijoiden yhteistyötä keittiössä. Vieraaksi saapuvat mestareita työelämästä mm. entinen opiskelijamme Atte, joka työskentelee Scandic Aulangossa keittiöpäällikkönä, Tavastian edellisten vuosien kokkiopettaja Riitta sekä muutamavuosi sitten valmistunut kokkiopiskelijamme Ilaari.



ILTATILAISUUKSIIN VIELÄ MAHTUU

Punaportin kaksi syksyn iltaravintolaa järjestetään pe 18.9 ja pe 2.10 klo 18 lähtien. Iltaravintoloihin on vielä reilusti tilaa ja perjantain 18.9 iltaravintolan menu on nyt julkaistu. Sadonkorjuu teemainen iltaravintolan menu on uutiskirjeen liitteenä.

Sadonkorjuuillassa tarjolla on 3 erilaista 3 ruokalajin menua: liha, kala, ja kasvismenu. Nyt mahdollisuus tutustua illanmenuun etukäteen, mutta mitään menutietoja emme tarvitse etukäteen.

Varaustiedot:
ravintolat@kktavastia.fi
tai poikkeamalla ravintolassa



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

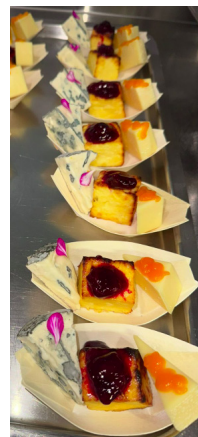
Aukiolot:
Kahvila ma-pe 8.45-15.00
Ravintola ti-to 10.30-13.00

AFTER WORK KUULUMISET

Punaportin syksyn ensimmäinen iltatilaisuus After Work järjestettiin perjantaina 4.9 huiman osallistujamäärän kera. Ilta oli täyteen varattu ja otimme vielä muutamia asiakkaita sisään ilman varausta.

Iltaravintola oli ensimmäinen ilta kaikille opiskelijoille. Tarjoilusta huolehtivat toisenvuoden tarjoilijaopiskelijat opettajan Jaanan ja ohjaajan Hannan johdolla. Ravintolan keittiössä annoksia valmistivat kolmannen vuoden kokit yhdessä opettajan Tuulan ja ohjaajan Tiian kanssa.

Asiakkaita illassa oli lähemmäs 70 ja pinchoja keittiöstä lähti 276 kappaletta sekä pinsoja 20 kappaletta.



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

Kahvila-ravintola Punaportti
Buffet lounas viikko 38 hintaan 11,00 €
Ravintola auki ti-to klo 10.30-13.00

Tiistai 15.9.

Lounas: Uunimakkara G,L / Punaportin
perunasose G,L / Paahdettu ruusukaali G,M
Kasvis: Pinaatti-raejuustopyörykkä G,L
Jälkiruoka: Vadelmakiisseli G,L 1,50 €

Keskiviikko 16.9.

Lounas: Kalakeitto kahdesta kalasta G,L
Kasvis: Kukkakaalikeitto G,L
Jälkiruoka: Maisemakahvilan raparperiirakka L
Jälkiruoka kuuluu lounaan hintaan

Torstai 17.9.

Lounas: Härkää kasarissa L / Täysjyväriisi Veg /
Lämmin kasvislisäke G,Veg
Kasvis:Tofu-appelsiinikastike Veg
Jälkiruoka: Valkosuklaa-jogurtti pannacotta G 2,50 €

**Kahvilan kevytlounas
ma & pe klo 11-13**

Maanantai 14.9.

Kukkakaalikeitto G,L 8,50€

Perjantai 18.9.

Tonnikala-katkarapusalaatti G,L 8,50 €

Kahvila-ravintola Punaportti

Buffet lounas viikko 39

Ravintola auki ti-to klo 10.30-13.00

Tiistai 22.9.

Lounas: Sitruunainen uunikala / perunasose /
yrttiporkkanat

Kasvis: Täytetyt kesäkurpitsat

Jälkiruoka: Appelsiini-kerroskiisseli G,L 2,00 €

Keskiviikko 23.9.

Lounas: Punajuuri-jauhelihabolognese / pasta

Kasvis: Punajuuri-soijabolognese

Jälkiruoka: Mariannerahka L 2,50 €

Torstai 24.9.

Lounas: Broilerkiusaus / possu-chorizokiusaus /
paahdetut paprikat-kesäkurpitsat

Kasvis: Mifu-kasviskiusaus

Jälkiruoka: Karpalo-kookospaistos ja kinuskikastike L
2,50 €

Kahvilan kevytlounas

Ma & Pe klo 11-13

Maanantai 21.9.

Pinaattikeitto ja kananmuna L 8,50 €

Perjantai 25.9.

Broileri-pekonicaesar L 8,50 €



ILTARAVINTOLA
18.9.2026 klo 18–22

MENU 1

30 €

Samettista palsternakkasosekeittoa L G

- tyrnimelbaa ja persiljaöljyä,
briossisämpylää (tilattaessa G)

Hiillostettua päivän kalaa L G

- suomuurain-beurre blanc -kastiketta,
pinaatti-perunaterriiniä, glaseerattuja
kauden juureksia ja pikkelöityjä kantarelleja

Uuniomenaa ja suola-kinuskikastiketta L

- Biscoff-vaniljajäätelöä (tilattaessa G), omenasiirappia

MENU 2

33 €

Kirjolohta ja äyriäisiä arrabbiata-liemessä L G

- briossisämpylää (tilattaessa G)

Naudan flank steak ja omenaista punaviinikastiketta L G

- omena-selleripyreetä, paahdettuja ruusukaaleja ja pekonia

Suklaacrème brûlée ja vadelmasorbettia L G

MENU 3

28 €

Punajuuricarpaccio L G

- paahdettua vuohenjuustoa, basilikapestoa ja
viikunahilloketta (sisältää siemeniä),
briossisämpylää (tilattaessa G)

Uunissa paahdettua myskikurpitsaa ja kasviksia L G ja mozzarella di bufala -juustoa

- hernerisottoa ja balsamicokastiketta

Mustikkakukkoa ja ruisrosetti L

- mustikkacurdia,
valkosuklaa-mascarponemoussea ja
paahdettua valkosuklaata