

Punaportin ruokamatka

Uutiskirje



Uutiskirje nro 15:

Julkaisupäivä: pe 25.9.2026 Aikaväli: 28.9-11.10.2026

Seuraava uutiskirje: nro 16

Julkaisupäivä: pe 9.10.2026
Aikaväli: 12.10.-1.11.2026

Tulossa:

- henkilökunnan, opiskelijan tai tilan esittely
- vko 43 buffet lounas
- vko 44 annosruoat

TAVASTIA TUTUKSI 26.9.2026

Tervetuloa tutustumaan Ammattiopisto Tavastian tiloihin ja toimintaan. Myös me Punaportilla olemme auki ja järjestäneet opiskelijoiden kanssa tapahtumaa.

Punaportilla ja H25 i-rakennuksessa on erilaista toimintaa, joten poikkea vierailulla. Kahvila Punaportti avoinna klo 10-15, lisäksi löytyy myymälästä leipomo ja ruokatuotteita, kirpputori pystyssä jälleen, kattauskilpailu Blues-kabinetissa, erilaisia asiakkaita aktivoivia toimintapisteitä ravintolan salissa, toimintaa myös avokeittiössä, matkailun opiskelijat järjestävät matkailuaiheisia tehtäviä sekä puhtauspalveluala järjestää moppausradan toiseen kerroksessa.

Käy tutkimassa Tavastian verkkosivuilta mitä kaikkea muuta täällä järjestetään sillä kampusalueella on toimintaa 10 eri rakennuksessa. Mainos päivään on liitteessä sekä QR-koodista pääset lukemaan lisää verkkosivuilta.

SYSSLOMA

Opiskelijat viettävät syyslomaa viikolla 42. Tämä tarkoittaa sitä, että toimintamme on myös suljettuna 12.-18.10 välisen ajan.

Punaportti palvelee normaalisti viikolle 41 asti. Avaamme jälleen maanantaina 19.10 klo 8.45.

Aukiolohuomiot:

la 26.9.
Tavastia tutuksi -päivä
klo 10-15

pe 2.10.
Iltaravintola
Mestarit ja kisällit

vko 42
Syysloma
12.-18.10.2026

ILTARAVINTOLA MESTARIT JA KISÄLLIT 2.10.

Punaportin syksyn viimeinen iltaravintola järjestetään perjantaina 2.10 klo 17 lähtien. Iltaravintolan teemana toimii Mestarit ja kisällit, jolloin vieraaksi saapuvat kokkeja sekä tarjoilijoita työelämästä. Iltaravintola on lähes loppuun varattu, mutta mikäli haluat liittyä jonotuslistalle, ota yhteyttä ravintolaamme.

Mikäli pystyt saapumaan lyhyelläkin varoitusajalla eli varauskalenteri suljetaan to 1.10 klo 15 ja mikäli peruutuspaikkoja ilmenee ennen iltaa tai pe 2.10 klo 13 mennessä, otamme yhteyttä listalla oleviin henkilöihin soittamalla.

Jonotuslistalle pääsee ottamalla yhteyttä:
ravintolat@kktavastia.fi
tai poikkeamalla ravintolassa

ILTARAVINTOLA KUULUMISET 18.9.

Toinen iltaravintola järjestettiin viikko sitten ja ilta oli jälleen erilaisempi kuin edellinen. Tavoitteena on näyttää opiskelijoille erilaisia listoja sekä tarjoilu menetelmiä, jotta opiskelijat ovat entistä valmiimpia siirtyessään työharjoitteluihin ja työelämään.

Sadonkorjuumenu illassa oli tarjolla 3 erilaista menupakettia ja suosituin menu oli lihamenu. Illasta tuli hyvää palautetta niin ruoista kuin tarjoilusta ja tunnelmasta.

Kiitämme kaikkia paikalla olleita ja vielä on yksi iltama tiedossa.



Ota henkilöstömme kuukauden resepti tästä talteen:

Paahdettu kesäkurpitsakeitto



Julkaisija: Valio.fi

Raaka-aineet:

1,25 kg myskikurpitsaa
3 valkosipulinkynttä
1½ rkl rypsiöljyä
1 tl suolaa
200 g porkkanaa
½ tl inkivääriä
7 dl vettä
1 kasvisliemikuutio
1 prk (150 g) creme fraiche
1 dl ruokakermaa
1½ rkl limetti- tai sitruunamehua,
tuorepuristettua



Valmistusohje:

1. Halkaise kurpitsa. Poista kurpitsan siemenet ja rihmasto.
2. Litistä valkosipulinkyntsen rakenne rikki veitsen lavalla. Poista kuoret. Hiero kurpitsan leikkuupinnat valkosipulilla ja jätä valkosipulit kurpitsan syvennyksiin. Voitele kurpitsan sisäpinnat öljyllä ja valuta loppu öljy valkosipulien päälle. Mausta kurpitsan puolikkaat kauttaaltaan suolalla.
3. Nosta kurpitsat uunivuokaan tai -pellille ja paahda uunin yläosassa 225 asteessa 30 - 35 min.
4. Valuta öljy ja valkosipulit paahdetuista kurpitsa-osaista kattilaan. Lisää kattilaan myös kuorittu, viipaloitu porkkana. Kuumenna samalla sekoitellen muutama min. Mausta inkiväärillä.
5. Lisää vesi ja liemikuutio. Kuumenna kiehuvaaksi ja keitä kannen alla 10 min.
6. Koverra kurpitsan sisus lusikalla kattilaan. Jos kurpitsa on vielä hieman kova, jatka keittämistä hetki, kunnes pehmenee.
7. Lisää crème fraîche ja soseuta.
8. Sekoita joukkoon kerma. Viimeistele maku sitruusmehulla.

TAVASTIA TUTUKSI -tapahtuma

26.9.2026 klo 10–15

📍 Hattelmalantie 8 ja 25

Tervetuloa kylään ja tutustumaan Ammattiopisto Tavastian tiloihin ja toimintaan.

- Ohjelmaa ja tekemistä koko perheelle.
- Maksuton lounas 500 ensimmäiselle.
- Tavastia-bussi kuljettaa kävijöitä keskustan ja kampuksen välillä.
- Tapahtuman aikana sinua palvelevat Kahvila-ravintola Punaportti, TaiTava-shop sekä AmisNamis-kioski.



Ammattiopisto
Tavastia



Lue lisää



MESTARIT JA KISÄLLIT

Ilta ravintola 2.10. klo 17–21



Alkuruoat

- | | |
|---|------------|
| Siikacrudoa ja kurpitsaa sekä puolukkaa L G | 9 € |
| Ankkapastramia ja mangoa sekä passiohedelmää
<i>L, tilattaessa G (sisältää sinapinsiementä)</i> | 9 € |
| Maa-artisokkakeittoa ja munajuustoa sekä tyrniä L G | 7 € |

Pääruoat

- | | |
|--|-------------|
| Pariloitua nieriää ja tomaatti-voikastiketta L, tilattaessa G
- metsäsienipaistosta, paahdettuja porkkanoita ja
broccolinia, pikkelöityä sientä | 28 € |
| Savustettua hirveä ja paahdettua sorsaa lautasella L G
- riistakerma- ja mustikkakastiketta
- pehmeää perunapyreetä ja kauden juureksia sekä marinoituja karpaloita | 30 € |
| Suolakuoressa kypsennettyä selleriä, kurpitsapyreetä sekä
paahdettua kurpitsaa ja metsäsieniä filotaikinassa L
- kauden juureksia | 25 € |

Jälkiruoat

- | | |
|--|------------|
| Italialaista Bonet-suklaaleivosta, suklaamarkiisia sekä vadelma-
suklaamoussea L, tilattaessa G | 8 € |
| Uoman yrittäjän ja ravintolapäällikön Matias Pyykön ohje:
Misolla maustettua karamellivanukasta, sokeroitua punaherukkaa
ja punaherukkageeliä L | 8 € |
| Sitruunasorbeeta ja à la Madeleine-leivosta, lakritsikastiketta ja
sitruunasiirappia L G | 8 € |

Kahvila-ravintola Punaportti

Buffet lounas viikko 40

Ravintola auki ti-to klo 10.30-13.00

Tiistai 29.9.

Lounas: Broilerpaella G,M / Lime-valkosipuliaioli
G,L / Porkkanat G,L

Kasvis: Kasvispaella G,Veg

Jälkiruoka: Mustikkapiirakkarahka L 2,50 €

Keskiviikko 30.9.

Lounas: Rakuunasilakat L / Perunat G,Veg /
Uunipunajuuret G,M

Kasvis: Juures-juustopihvit L

Jälkiruoka: Toscaomenat ja vaniljajäätelö L 2,50 €

Torstai 1.10.

Lounas: Burgundinpata G,L / Kermaperunat G,L /
Lämmin kasvislisäke G,Veg

Kasvis: Burgundin-Mifu L

Jälkiruoka: Pullavohvelit L 2,50 €

Kahvilan kevytlounas

Ma & Pe klo 11-13

Maanantai 28.9.

Tomaattinen bataattikeitto G,L 8,50 €

Perjantai 2.10.

Uuniperuna savulohitäytteellä G,L 9,90 €

Kahvila-ravintola Punaportti

Buffet lounas viikko 41

Ravintola auki ti-to klo 10.30-13.00

Tiistai 6.10.

Lounas: Paholaisen kanapasta / Kahden kaalin
lisäke

Kasvis: Paholaisen kasvispasta

Jälkiruoka: Mustikka-juustokakkupulla 2,00 €

Keskiviikko 7.10.

Lounas: Paistetut muikut / Punaportin perunasose
/ Uunijuurekset

Kasvis: Selleripihvit

Jälkiruoka: Hedelmäsalaatti 1,50 €

Torstai 8.10.

Lounas: Jauheliha-rosmariinivuoka / Lämmin
kasvislisäke

Kasvis: Kasvis-rosmariinivuoka

Jälkiruoka: Ranskalainen luumupannari ja
suolakaramelli 2,50 €

Kahvilan kevytlounas

Ma & Pe klo 11-13

Maanantai 5.10.

Palsternakkasosekeitto G,L 8,50 €

Perjantai 9.10.

Falafel-bataattisalaatti G,L 8,50 €

