Punaportin ruokamatka

Uutiskirje



Uutiskirje nro 16:
Julkaisupäivä: 9.10.2026 Aikaväli: 12.10.-1.11.2026

Seuraava uutiskirje: nro 17
Julkaisupäivä: pe 30.10.2026
Aikaväli: 2.-15.11.2026

Tulossa:
- kuukauden resepti
- vko 45 annosruoat
- vko 46 buffalounas

Huomioita:

vko 42
SYYSLOMA
Punaportti suljettu

vko 43
Buffalounas

vko 44
Annosruoat
Pyhäinmiestenpäivä 31.10
1.erä joululaatikoita

SULJETTUNA:
pe 13.11. koulutusretki
to 3.12. turvallisuuskoulutus

Ammattiopisto Tavastia

YKKÖSTEN TUTUSTUTTAMINEN ALAAN

Ykkösten ja jatkavien opiskelijoiden kanssa järjestettiin työskentelypäivät, jonka tarkoituksena oli nostaa esille valinnaisten tutkinnonosien sisältöä sekä päästä kokemaan työskentelyä jo talossa opiskelleiden opiskelijoiden kanssa.



Molemmat ykkösryhmät vierailivat niin keittiössä kokkien apureina kuin myös tarjoilijakakkosten kanssa laitettiin salikuntoon. Tarkoituksena oli nähdä ja kokea tekemisen loistoa ensin esivalmistuksien parissa ja lopuksi nähtiin kakkoset tarjoilun pyörteissä sekä miltä esivalmistelut lopuksi näyttivät kun kokit loihtivat niistä annoksia.









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

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

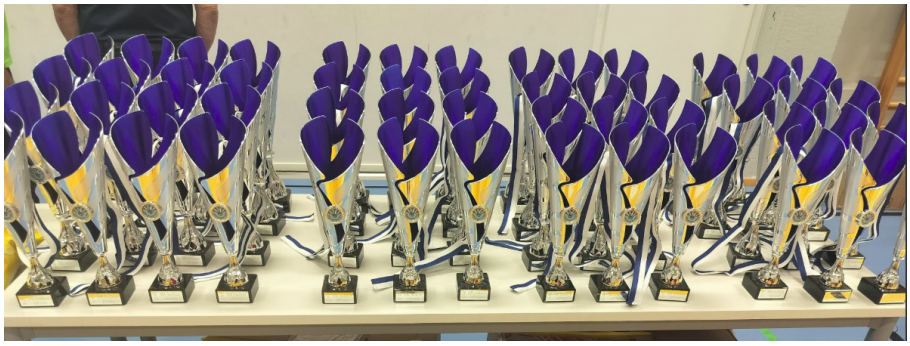
ESITTELYOSIO



Lokakuun esittelyosiossa esitellään Elokuussa aloittanut tarjoilijaopiskelijamme Kasper Myllymäki, joka osallistui lauantaina 26.9 tikanheiton SM-kilpailuihin Äänekoskella. Kasper osallistui Nuortensarjan joukkuekilpailuun ja toi mukanaan joukkueensa kanssa SM-hopeaa. Edellisenä vuonna samoista kisoista tulikin SM-kultaa. Kasper edusti kilpailuissa seuraa Humppilan Veikot.

Huhtikuussa Kasper palkittiin vuoden 2025 vuoden nuori urheilijaksi Hämeenlinnassa TUL:n Hämeen piirin vuosikokouksessa. Kasper valittiin palkinnon saajaksi jo kolmannen kerran peräkkäin.

Onnea Kasper, joukkue ja Humppilan Veikot





JOULULAATIKOITA TULOSSA MYYNTIIN

Pian alkaa keittiöissä joululaatikoiden valmistus ja niitä löytyy myös kahvilasta myynnistä. Tulossa mm. porkkana-, lanttu-, maksa-, bataatti-inkivääri ja punajuuri-aurajuustolaatikkoa. Imelletyn perunalaatikon valmistus sijoittuu vasta joulukuun puolelle.

Ensimmäinen pieni erä tulee myyntiin viikolla 44 eli myynnissä 29.-30.10.2026. Virallisesti laatikoita tulee myyntiin viikosta 48 eteenpäin. Laatikoiden valmistus aloitetaan aina alkuviikosta ja toivommekin, että laatikoita saadaan keskiviikosta lähtien myyntiin.

Huom, emme valmista joululaatikoita tilauksesta, vaan tuotteet tulevat myyntiin kahvilan myymälään. Tuotteiden määrä riippuu valmistuksen onnistumisesta sekä opiskelija määrästä, joten olettehan maltillisia asioidessa Punaportilla.

Ammattiopisto Tavastia

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

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

TAVASTIA TUTUKSI MENESTYS

Perjantaina 26.9 vietettiin Tavastia tutuksi päivää ja myös me Punaportilla olimme auki tapahtuman ajan. Kahvilassa myytiin kokki- ja tarjoilija ykkösten loihtimia tuotteita ja palvelusta huolehtivat kokkiykköset. Punaportilla järjestettiin jälleen pienimuotoinen kirppis, jossa myynnissä oli osastomme kaappiemme aarteita.

Ravintolasalissa olikin asiakkaita aktivoivaa tekemistä, jonka toiminnasta huolehtivat tarjoilijaykköset. Tarjoilijat olivat pienryhmissä suunnitelleet toimintapisteet, joiden tarkoituksena oli osallistaa niin asiakasta kuin opiskelijaa. Opiskelijat saivat harjoitella asiakaskohtaamista, asiakkaalle juttelua, asiakaspalvelua sekä toiminanohjausta. Pisteinä nähtiin aterimien tunnistusta, servettien taittelua, kasvisten tunnistamista ja prikalla lasien kantoa, jossa kuljettiin pienimuotoinen rata prikan kanssa.

Avokeittiössä olikin maistatuksessa asiakkaille mm. omenapiirakkaa, ohukaisia, pinaattiohukaisia sekä vadelmakiisselishotti. Maistatuksen järjestelystä huolehtivat kokkiykköset ja kokkipojat paistelivat ohukaisia päivän aikana ohukaisia maisteluun sekä myyntiin.








Blues-kabinetissa oli kattauskilpailu sekä servetti-koulu. Kattauskilpailussa jokaisella pöydällä oli oma teemansa, jonka mukaan pöytä katettiin erilaisin somistein. Pöytien teemat: Joulu, Pääsiäinen, Juhannus, Ystävänpäivä, Halloween ja Häät. Äänestykseen osallistui huimat 200 asiakasta, joista arvottiin myös 3 lounaslahjakortin voittajaa. Kattauskilpailun voittajaksi äänestettiin pöytä "Juhannus", jonka oli somistanut tarjoilijaopiskelija Sanni. Voittajapöytä -->
Sanni voitti 10€ lajakortin kahvila Punaporttiin.



Muut pöydät:
1. Ystävänpäivä 2. Häät 3. Halloween 4. Joulu 5. Pääsiäinen







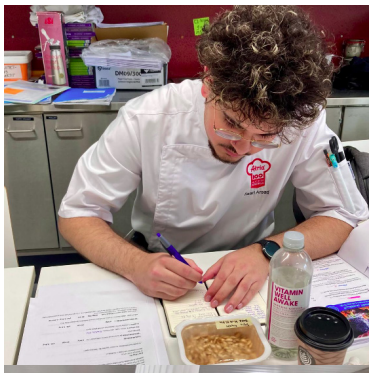
Ammattiopisto Tavastia

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

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

MESTARIT JA KISÄLLIT KEITTIÖSSÄ

Kolmannen vuoden À la carte-opiskelijat toimivat iltaravintolan Kisälleinä ja illan Mestareina toimivat keittiössä Atte, Riitta ja Ilaari. Mestarit osallistuivat menun suunnitteluun yhdessä opettajan Tuulan kanssa. Illan aikana Mestarit opettavat ja ohjaavat Kisällejä illan toteutuksessa. Opiskelijat sekä henkilökuntamme sai hyviä vinkkejä työskentelytapoihin ja raaka-aineiden käsittelyn uusin tekniikoin sekä miten toimia työskennellen paineen alla hyvällä otteella ja fiiliksellä.



Mestari-Atte toimii Scandic Aulangon Keittiöpäällikkönä jo 15 vuoden kokemuksella. Atte on valmistunut Tavastiasta vuonna 2017 ravintolakokiksi ja opiskeli Mestari-Riitan opiskelijana. Työkokemusta on kertynyt useasta eri ravintolasta.
Vapaa-aika kuluu valmentaen jalkapallon B-junioreita HJS:ssä sekä jalkapalloharrastuksen parissa, lisäksi Atte toimii aamutreeni vetäjänä mm. Tavastian toisen asteen opiskelijoille.



Mestari-Riitta vietti ihanan työuran Tavastialla mahtavien opiskelijoiden ja työkavereiden seurassa. Nyt Riitta on ollut 2-vuotta eläkkeellä ja tuli vieraaksi illan yhdeksi mestariksi. Riitta saa nauttia kahdeksan lastenlapsen “maman-roolista” sekä aika kuluu mukavasti mökkeillen Keski-Suomessa, matkustellen sekä pientä kuntoilua harrastaen. Riitta pitää ammattitaitoaan yllä erinäisten tilaisuuksien tarjoilujen organisoinnissa ja järjestämisessä.



Mestari-Ilaari on Tavastiasta valmistunut huhtikuussa 2025. Ilaari haluaa toimia itsensä haastajana ja intohimonsa hän on osoittanut monessa paikassa, joka alkoi harjoitteluissa opiskelun aikana mm. Café Laurell kahvila, lounasravintola Obelix, Hotelli Bajardo Italiassa, Bistro & Bar 2Puuta, Teatteri-hotelli Riihimäki sekä Michelin tähden saavuttanut The Room by Kozeen Shiwan Helsingissä. Valmistumisen jälkeen Ilaari osallistui Atrian 100 nuorta kokkia koulutusohjelmaan. Ilaari on työskennellyt mm. Atelje Finne, Restaurant Nolla sekä tehnyt yksityistä cateringia. Ilaari toi mukanaan iltaan oman reseptin Siikacrudo, joka oli illan yksi alkuruoka vaihtoehdoista.















MESTARIT JA KISÄLLIT SALISSA

Toisen vuoden tarjoilijaopiskelijat toimivat myös Kisälleinä ja illan Mestareina toimi baarissa Tina ja salin puolella Jimi. Opettajana salissa toimi Jaana ja mukana oli ohjaajat Eija ja Tiia.

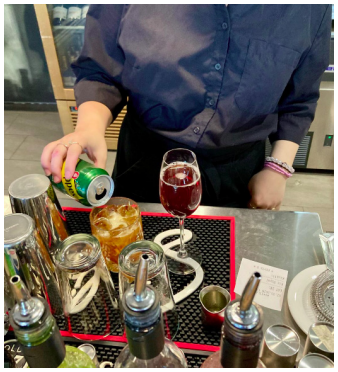
Mestari-Tina on valmistunut Tavastiasta 2013 tarjoilijaksi ja toiminut projektipäällikkönä VIP Bartendersilla vuodesta 2014 lähtien. Nykyään toimii Järvenpään Aino-areenan ravintolapäällikkönä. Tina järjestää Pohjois-Euroopan suurinta Flairtending-kilpailua sekä järjestää suurimpia vuosittaisia tapahtumia mm. Blockfest, Headland, Tikkurila Festivaali, Pikku laskiainen ja Dark River Festivaali.

Mestari-Jimi on valmistunut Tavastiasta toukokuussa 2026. Alan hommia Jimi on tehnyt noin vuoden, mutta kokemusta on kertynyt eri paikoista sekä ulkomailta. Jimille tärkeintä on luoda asiakkaille uusia ja hyviä kokemuksia, sekä että asiakkaille jää hyvä mieli illan päätteeksi. Jimi työskentelee nykyään Ravintola Uomassa. Opiskeluaikoina Jimi kävi helmikuussa 2026 Saksassa vaihdossa, jossa oltiinkin 5 viikkoa. Jimi teki töitä silloin Vonovia Ruhrstadionilla, eli siis Bochumissa sijaitsevassa jalkapallostadionissa ja nimenomaan stadionin vip ravintola tiloissa.



Mestarit, kisällit ja henkilökunta kiittää illan vieraitaan ja. Iltaravintolamme oli tältä syksyn tässä. Nyt kokkiopiskelijat siirtyvät työharjoittelujaksolle oppimaan lisää mestareilta.
Mestarit kuvassa:
Riitta, Ilaari, Jimi, Tina ja Atte















Ammattiopisto Tavastia

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

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

Kahvila-ravintola Punaportti
Buffet lounas viikko 43 hintaan 11,00 €

Ravintola auki ti-to klo 10.30-13.00

Tiistai 20.10.
Lounas: BBQ broileria G,L / Täysjyväriisi G,Veg /
Paahdetut paprikat-kesäkurpitsat G,Veg
Kasvis: Kasvispata G,L
Jälkiruoka: Omena-kanelikiisseli G,L 1,50 €

Keskiviikko 21.10.
Lounas: Jauhelihapihvit M / Sipulirengas G,L /
Punaportin perunasose G,L / Puolukkahillo G,Veg /
Lanttu-porkkanakuutiot G,L
Kasvis: Halloum-juurespihvit L
Jälkiruoka: Ruusunmarjarahka G,L 2,50 €

Torstai 22.10.
Lounas: Tonnikalalasagnette L /
Kukkakaali-parsakaalilisäke G,Veg
Kasvis: Härkäpapu-pastavuoka Veg
Jälkiruoka: Mustikkamisu L 2,50 €

Kahvilan kevytlounas
Ma & Pe klo 11-13

Maanantai 19.10.
Porkkana-maapähkinävoikeitto M 8,50 €

Perjantai 23.10.
Hedelmäinen broilersalaatti M 8,50 €

Kahvila-ravintola Punaportti
Annosruoat viikko 44

Ravintola auki ti-to klo 10.30-13.00
Kaikkiin pääruoka-annoksiin
sisältyy salaattipöytä, leipä, kahvi ja tee

Paahdettu myskikurpitsakeitto G,M

Alkuruoka 6,00 €
Pääruoka 11,00 €

Quick lunch / Kukkoa viinissä G,L

pilahviriisi ja parsakaali
12,50 €

Lehtipihvi G,L

Maustevoi, paahdettu peruna ja parsakaali
14,00 €

Jälkiruoka vaihtoehdot L

Key Lime pie 3,50 €
TAI
Tarte tatin ja vaniljajäätelö 3,50 €

Kahvila-ravintola Punaportti

Kevytlounas viikko 44

Kevytlounas tarjolla klo 11-13

Maanantai 26.10.
Juustoinen kasvissosekeitto G,L
8,50 €

Perjantai 30.10.
Lämminsavulohisalaatti G,L
9,90 €

Kevytlounas viikko 45

Kevytlounas tarjolla klo 11-13

Maanantai 2.11.
Paahdettu kasvissosekeitto G,M
8,50 €

Perjantai 6.11.
Kirsikkatomaatti-mozzarellasalaatti G,L
8,50 €