

HUS LINDMAN

RESTAURANG - RAVINTOLA

HÄÄT HUS LINDMANISSA

Vietä ikimuistoiset häät upeissa puitteissa,
kauniissa ja arvokkaassa ympäristössä
Turun Tuomiokirkon lähetyvillä.

Me teemme juhlien järjestämisestä vaivatonta, Ravintola Hus Lindman suunnittelee juhlan kanssanne sekä toteuttaa ne toiveidenne mukaisesti.

Juhlat alkaa Hus Lindmanin kauniissa miljöössä alkumaljoilla, samppanjalla tai kuohuviinillä hääparin onnittelujen lomassa. Ruokailuun tarjotaan räätälöity pöytiin tarjoiltu menu tai noutopöytä, sekä herkullinen ja kaunis hääkakku toiveidenne mukaan kahvin ja teen kanssa nautittavaksi.

Ruokajuomat; viinit ja avec voitte valita kattavasta valikoimasta tai turvautua Hus Lindmanin ammattilaisten suosituksiin. Baarista vieraat voivat illallisen jälkeen hakea suunkostuketta tai tarjolle voidaan asettaa maistuvaa boolia.

Illan hämärtyessä tarjotaan naposteltaviksi yöpaloja.

Juhlat voitte juhlia Hus Lindmanissa koko talon kattavana yksityistilaisuutena tai pienemmällä seurueella herkullisen ruokailun yhteydessä oman salin rauhassa.

Kattauksen ja koristelun toteuttaa juhlatilaan toiveidenne mukaan Hus Lindmanin mukava ja ammattitaitoinen henkilökunta.

Juhlista tulee onnistunut ja täysin toiveidenne mukainen,
juuri teille räätälöity kokonaisuus.

HUS LINDMAN

RESTAURANG - RAVINTOLA

PERUSPALVELUT

Alkumalja	alk. 6,50 € / 12 cl, kuohuviini tai samppanja (ks. viinilista) saatavilla myös alkoholiton vaihtoehto.
Ruoka	39,00 – 65,00 € / henkilö, noutopöydästä tai pöytiin tarjoiltuna (ks. menuehdotukset). 0-5 vuotiaat lapset 2€ / ikävuosi. 6-12-vuotiaat lapset 15 €/lapsi.
Hääkakku	alk. 3,50 € / henkilö, toiveiden mukaan kondiittorien toteuttamana.
Ruokajuoma	alk. 8,00 € / 16 cl, viinit ja avec alk. 5,60 € / 4 cl (ks. viinilista ja avec lista). Vesi ja kahvi/tee sisältyy menuhintaan.
Baari	Baarijuomat (ks. baarilista), booli (ks. boolilista) tai hääparin nimikkodrinkkejä toiveiden mukaan.
Yöruoka	alk. 11,00 € / henkilö (ks. yöruokalista).

LISÄPALVELUT

Suklaadipattuja mansikoita	4,00 € / henkilö; tarjoillaan alkumaljan yhteydessä
Sorminaposteltavat alkumaljoille	6,00 € / henkilö; kolmea suolaista sormisyötävää tarjottimilla Paahtopaistia ja piparjuurta L, kylmäsavulohta ja limeä saaristoleivällä L, pikkelöityä kysäkaalia ja näkkileipää L (valmistetaan tarpeen mukaan myös gluteenittomana)
Juustotarjotin	8,00 € / henkilö; kolmea juustoa, hilloketta, pähkinöitä
Kasvis naposteltavat	5,00 € / henkilö; pilkotut kasvikset (4 laatua) ja 2 dippikastiketta
Karkkibuffet	4,50 € / henkilö; lajitelma neljää eri makeista tarjolla sekä servietit
Macarons tai pikkuleivät	4,00 € / henkilö; tarjoillaan hääkakun kanssa
Konvehdit	2,00 € / henkilö; tarjoillaan hääkakun kanssa
Booli	200,00-270,00 € / 25:lle hengelle (ks. boolilista)
Laajakuvamonitori	45,00 €
Lisäsuunnittelutunti paikan päällä	30,00 € / tunti; hovimestari, kondiittori tai keittiömestari

Hus Lindman | 2383391-0 | Piispankatu 15, 20500 Turku | 0400 446 100
hus.lindman@huli.fi | www.huli.fi | Facebook | Instagram | LinkedIn

HUS LINDMAN

RESTAURANG - RAVINTOLA

TILA

KOKO RAVINTOLA

172 paikkaa sisällä

ja 120 paikkainen terassi

alle 80 hlö, 1400 €

80-100 hlö, 1000 €

yli 100 hlö, ei tilavuokraa

RUOKASALI JA TANSSILATTIA

muissa saleissa voi olla toisia tilaisuuksia samanaikaisesti

200 € (pelkkä tanssilattia)

RUOKASALI

muissa saleissa voi olla toisia tilaisuuksia samanaikaisesti

90€/4 tuntia, ylimenevät tunnit 38€/kpl
(sali valitaan seurueen koon mukaan)

Tilavuokrahinnat voimassa tarjoilujen ollessa yli 60 €/hlö.

Juhlatila on käytettävissänne klo 23.30 asti. Jatkoaika on mahdollista klo 01.30 saakka, veloitus 200,00 € / tunti (klo 23.30-01.30).

Jatkoaika on sovittava kuukausi ennen tilaisuutta.

HUS LINDMAN

RESTAURANG - RAVINTOLA

MUUTA:

Tilaisuuden hintaan vaikuttaa Teidän tarjoilutoiveenne ja tilavarauksenne.

Hintoihin sisältyy henkilökunnan palveluiden ja 30 min tilojen esittelykierroksen lisäksi pöytäliinat, kattaus ja koristelu, sekä tilan siivous ja järjestelyt juhlan päätyttyä. Mahdollisuuksien mukaan voitte halutessanne myös itse koristella vuokraamanne juhlatilan, mutta koristeluajankohdasta tulee sopia erikseen (tilavuokra 38 €/alkava tunti).

Alkoholilaki kieltää omien alkoholijuomien tuomisen ravintolaan ja siihen kuuluvaan piha- ja paikoitusalueeseen. Puutemme rikkomuksiin vakavasti ja ravintolalla on lakiin perustuva oikeus poistaa henkilö ravintolasta tai lopettaa tarjoilu juhlissa, mikäli alkoholilakia rikotaan.

Orkestereiden ja muiden esiintyjien pyydämme olemaan yhteydessä suoraan Hus Lindmaniin sähkö, tila ja muista asioista. Talon äänentoistolaitteet ovat käytettävissä.

Suosittellemme kukkien hankintaa yhteistyökumppanimme Kukkakauppa Broncon kautta (Joukahaisenkatu 6, 20520 TURKU p. 02 241 0004, s-posti: bronco@kukkakauppa-bronco.fi).

Kukkien laskutus voidaan hoitaa Hus Lindmanin kautta ja kukat toimitetaan suoraan juhlapaikalle.

HUS LINDMAN

RESTAURANG - RAVINTOLA

MUUTA:

Kuukautta ennen tilaisuutta tulee tilaisuudesta olla tiedossa tarjoilut (ruoka ja juoma), alustava aikataulu ja henkilömäärä. Viikkoa ennen tilaisuutta tulee lopullinen aikataulu, istumajärjestys, lopullinen henkilömäärä ja mahdolliset lisätoiveet olla sovittu. Laskutamme ilmoitetun henkilömäärän mukaan.

Tarjouksen hyväksymisen yhteydessä laskutamme 800 € varausmaksun, tämä hyvitetään tilaisuuden loppusummasta. Noin kuukausi ennen tilaisuutta, laskutamme sovitut ruoat ja juomat. Laskutusta varten tarvitsemme varaajan yhteystiedot (osoite ja puhelinnumero).

Aiemmin kuin 2 kuukautta ennen toteutumishetkeä tehdystä tilaisuuden peruutuksesta veloitamme varausmaksun (ks. edellä).

1 kuukausi ennen toteutumishetkeä tehdystä tilaisuuden peruutuksesta veloitamme 50 % varauksen arvosta.

Alle 2 viikkoa ennen toteutumishetkeä tehdystä tilaisuuden peruutuksesta veloitamme 100 % varauksen arvosta.

Räätälöimme mielellämme juhlat toiveidenne mukaan. Olette tervetulleita tutustumaan tiloihin ja keskustelemaan tilaisuudesta. Varaamme tähän mielellämme teille etukäteen aikaa.

Hinnat ovat voimassa 1.1. -31.12.2019 (pyhäpäivät hinnoittelemme erikseen).
Pidätämme oikeuden hinnan ja sisällönmuutoksiin.

HUS LINDMAN

RESTAURANG - RAVINTOLA

HÄIDEN SUUNNITTELU

12 KUUKAUTTA ENNEN HÄITÄ

- Budjetin teko
- Rahoitussuunnitelma
- Valitaan hääjuhlan muoto
- ja teema/teemaväri
- Varataan kirkko/vihkipaikka

11 KUUKAUTTA ENNEN HÄITÄ

- Laaditaan kutsuvieraslista
- Juhlapaikan varaus kirjallisesti
- Tarjoilun suunnittelu & pitopalvelun tilaus
- Vihkiseremonian laatiminen
- Ideoiden etsiminen häämessuilta,
- lehdistä ym.

10 KUUKAUTTA ENNEN HÄITÄ

- Häämatkan varaus
- Kaason ja bestmanin valinta
- Morsiusneitojen ja sulhaspoikien valinta
- Valokuvaajan varaus

9 KUUKAUTTA ENNEN HÄITÄ

- Ohjelmavaraukset (esiintyjät, orkesteri)
- Hääsviitin varaus
- Hääpukujen valinta
- (vihkiparille ja hääseurueelle)

8-7 KUUKAUTTA ENNEN HÄITÄ

- Lahjalistan laadinta
- Musiikin valinta: häämarssi, virret,
- häävalssi ym.
- Kuljetusten tilaus
- Kampaajan ja meikkaajan varaukset

6-4 KUUKAUTTA ENNEN HÄITÄ

- Vihkisormusten teettäminen
- Kutsujen suunnittelu, painatus
- Hääjuhlan ohjelman suunnittelu
- Tilaa kirkon ja Hus Lindmanin kukkakoristeet
- (Hulin yhteistyökumppani,
- kukkakauppa Bronco)

3 KUUKAUTTA ENNEN HÄITÄ

- Aloita mahdollinen tanssikurssi
- Valitaan ja varataan vuokrapuvut
- Selvitetään vieraiden majoituspaikat
- Käydään kahvila Fikassa sopimassa
- hääkakku
- Askartelutalkoot: kutsut, somisteet,
- hääkarkit

2 KUUKAUTTA ENNEN HÄITÄ

- Haetaan avioliiton esteiden tutkinta
- Lähetetään hääkutsut, tee kartta vieraille
- (kirkko, Hus Lindman, majoitus)
- Häämatkan valmistelut: passit, viisumit,
- rokotukset
- Kuulutusten hakeminen
- Morsiuskukkien tilaaminen (esim. Bronco)
- Ruokalistan laadinta (menu, hääkakku,
- yöruoka, karkkibuffet, orkesterin ruokailu
- ja juomat)
- Juomien valitseminen (alkumalja,
- ruokajuomat, booli)
- Majoituksen varaaminen yövieraille
- Vihkitilaisuuden painotuotteet
- (ohjelma, servietit tms.)
- Kävelkää hääpäivän kengillä

Hus Lindman | 2383391-0 | Piispankatu 15, 20500 Turku | 0400 446 100

hus.lindman@huli.fi | www.huli.fi | Facebook | Instagram | LinkedIn

HUS LINDMAN

RESTAURANG - RAVINTOLA

HÄIDEN SUUNNITTELU

1 KUUKAUTTA ENNEN HÄITÄ

- Tee häpäivän aikataulu ja työnjako
- avustajille
- Ilmoita orkesterille musiikki ja aikataulu
- Sovi tapaaminen papin kanssa
- (vihkikaava, harjoitukset)
- Sovi kanttorin kanssa häämarssi ja virret
- Huomenlahjan hankkiminen
- Lasten- lemmikinhoitajien hankkiminen
- Sovi Hulin kanssa yksityiskohdat (menu, hääkakku, juomat, aikataulu, ohjelma
- varsinkin ennen ruokailua, järjestelyt,
- henkilömäärä)
- Varmistetaan kaikki tehdyt varaukset

2 - 1 VIKKOA ENNEN HÄITÄ

- Arvioitujen kulujen lasku maksetaan
- Huliin 2 viikkoa ennen
- Polttarit
- Hoidetaan iho ja hiukset kuntoon
- Koemeikki ja -kampaus
- Häiden harjoitukset ja lopullinen vihkikaava
- Istumajärjestyksen laatiminen
- (Hulille istumajärjestys johon merkitty
- allergiat, erityisruokavaliot, lapset ja
- alaikäiset) Tehdään paikkakortit
- (järjestyksessä paikkakunnittain)
- Pukujen viimeinen sovitus ja tarkistus
- Hankitaan sormustyyny
- Valokuvaajalle lista kuvaustoiveista
- Noudetaan kaiverrettu vihkisormus
- Orkesteri on yhteydessä Huliin ja
- ilmoittaa saapumisaikansa
- Hankitaan vieraskirja

HÄITÄ EDELTÄVÄNÄ PÄIVÄNÄ

- Tuo Huliin sovittuna aikana vieraskirjat,
- istumajärjestys, koristelut jne.

HÄÄPÄIVÄNÄ

- Ajoneuvon koristelu
- Häämeikin ja -kampauksen teko
- Lahjapöydän järjestely
- Kukkien nouto ja toimitus oikeisiin
- paikkoihin
- (Bronco toimittaa suoraan Huliin)
- Opasteiden pystytys
- Huli hoitaa juhlatilan koristelut
- Liputus
- Pukeutuminen
- Hääkuvaus (muista ottaa sormus mukaan)
- Ajoissa vihkipaikalle
- Nauti ja naura
- Kaaso/bestman vie lahjat pois
- Orkesteri roudaa kaiken pois

HÄÄPÄIVÄN JÄLKEEN

- Vaatteet pesulaan
- Kaason lahjojen hankinta
- Kiitoskorttien lähettäminen
- Hääkukkien kuivattaminen
- Hääkuvien kehittäminen
- Häämatkalle valmistautuminen
- Hääkuvan laittaminen lehteen
- Uuden passin, ajokortin ym. hankkiminen
- nimenmuutoksen jälkeen

Hus Lindman | 2383391-0 | Piispankatu 15, 20500 Turku | 0400 446 100

hus.lindman@huli.fi | www.huli.fi | Facebook | Instagram | LinkedIn

HUS LINDMAN

RESTAURANG - RAVINTOLA

HÄÄKAKUT

HINNAT

10 – 39 henk.	5,10 €/henk.
40 – 59 henk.	4,20 €/henk.
60 – 99 henk.	3,70 €/henk.
yli 100 henk.	3,50 €/henk.

AMERICAN CAKE

"naked cake", jolloin päälle ei tule mitään kuorrutetta
päälle marsipaani / sokerikuorrute / italialainen marenki / kerma / kreemi / suklaa
sisälle hilloraidat ja moussetäyte (voi olla 2 eri makua)
2 kerrosta minimi 30 hlöä, 3 kerrosta minimi 50 hlöä

KERMAKAKKU

mansikka / vadelma / mustikka / mustaherukka

SUKLAAKAKKU

suklaakakkupohjaa, kahdessa välissä moussea (valitse vaihtoehdoista),
päällä suklaa-ganache/ suklaakreemi

MOUSSEKAKUT

vaalea / tumma pohja, sisällä hilloraidat ja moussetäyte.
Moussetäyte valintasi mukaan, italialainen marenki, kerma, tuorejuusto tai jogurtti

Makuvaihtoehdot:

mango / passion / vadelma / mustikka / mansikka / mustaherukka /
tyrni / puolukka / raparperi / vanilja / lime / valkosuklaa / maitosuklaa /
tumma suklaa / 3-suklaan / samppanja

Kaikki kakut onnistuvat tarvittaessa gluteenittomina ja laktoosittomina,
paitsi valko/maitosuklaa.

Tilausaika 2 vrk

HUS LINDMAN

RESTAURANG - RAVINTOLA

SKANDINAVINEN HÄÄBUFFET 2019

20 - 29 hlöä 52.00€/hlö

30 - 59 hlöä 48.00€/hlö

60 - 99 hlöä 42.00€/hlö

100 - hlöä 40.00€/hlö

Lapset: 15 €/alle 12-vuotias.

KYLMÄRUOKAPÖYTÄ

Katkarapu "Skagen" G, L

Silli- ja silakkavalikoima G, L

Akvaviitilla marinoitua lohta ja sitruunamajoneesia G, L

Kylmäsavustettua lohta ja suolaheinäkastiketta L, G

Hus Lindmanin mausteinen makkarasalaatti L

Perunasalaattia G, L

Tomaatti - sipulisalaattia G, L

Pikkelöityä tuorekurkkua G, L

Vihersalaattia kauden kasviksista ja vinegrettiä G, L

Leipävalikoima ja levite

LÄMMINRUOKAPÖYTÄ

Hiillostettua kirjolohta ja ruohosipulihollandaise G, VL

Kokonaisena paahdettua härän sisäfilettä ja salviakastike G, L

Kasvispaistos G, L

Yrttiperunaa G, L (sesongin mukaan, saatavana myös varhaisperunaa)

HÄÄKAKKU

Kts. hääkakkulista

Kahvi / tee

Hus Lindman | 2383391-0 | Piispankatu 15, 20500 Turku | 0400 446 100

hus.lindman@huli.fi | www.huli.fi | Facebook | Instagram | LinkedIn

HUS LINDMAN

RESTAURANG - RAVINTOLA

KANSAINVÄLINEN HÄÄBUFFET 2019

20 - 29 hlöä	52.00€/hlö
30 - 59 hlöä	48.00€/hlö
60 - 99 hlöä	42.00€/hlö
100 - hlöä	40.00€/hlö

Lapset: 15 €/ alle 12-vuotias.

ALKURUOKAPÖYTÄ

Limemarinoituja katkarapuja G, L
Häränliha tataki ja sitrus - aiolia G, L
Maustepaahdettua lohta ja wasabi-majoneesia G, L
Maalaiskananrintaa ja pesto-perunasalaattia G, L
Yrttimarinoitua karitsanpaahtopaistia G, L
Serranokinkkua, melonia ja paprika-tapenade G, L
Feta juusto - tabbouleh salaattia VL
Paahdettua kirsikkatomaattia ja mozzarellaa sekä rucolaa G
Marinoituja oliiveja ja aurinkokuivattua tomaattia G, L
Marinoituja artisokan sydämiä G, L

LÄMMINRUOKAPÖYTÄ

Paistettua lohta ja limehollandaisekastiketta G, VL
Karitsanpaahtopaistia ja tumma dijonkastiketta G, L
Pähkinä-halloumi kasvispaistos G
Rosmariinipaahdettua perunaa G, L

HÄÄKAKKU

Kts. hääkakkulista
Kahvi / tee

HUS LINDMAN

RESTAURANG - RAVINTOLA

YÖRUOKAMENU 2019

Menut ovat tarkoitettu tilaisuuksien yöruoiksi esim. häät.
Yöruoka on vahvistettava yhdessä tilauksen muun menun/buffet ruokien kanssa.

KIUSAUS / LASAGNE

Makuvaihtoehtoina: jansson, savuporo, savulohi

Punajuurta
Maustekurkkua
Patonkia

12 € / henkilö

SUOLAINEN PIIRAKKA & VIHERSALAATTIA

Makuvaihtoehtoina:

Kinkku - juusto
Savulohi

11 € / henkilö

KEVYT SALAATTIBUFFET

Jokirapuceasar
Perunasalaatti
Vihersalaattia & vinegrettiä
Seesamimarinoitua kanaa & kvinoasaalaattia
Maustepaahdettua lohta & vesikrassi - kevätsipulisalaattia
Punajuurta, vuohenjuustoa & rucolaa

13 € / henkilö

HUS LINDMAN

RESTAURANG - RAVINTOLA

HÄÄJÄRJESTELY HUS LINDMANISSA

1. OHJELMA-AIKATAULU

- Tullaanko vihkitilaisuudesta suoraan Huliin?
- Alkumaljat
- Ruokailun aloitus (alkuruoka ja pääruoka)
- Hääkakun leikkauksen aika
- Yöruoan aika
- Mitä juomia tarjoillaan, kuinka paljon ja mihin aikaan?

2. JATKOAIKA (ravintola käytössä klo 23.30 asti, jatkoaika mahdollinen klo 1.30 asti)

- Mihin asti (200€ / lisätunti)

3. RUOAT

- Alkumaljojen kanssa naposteltavia
- Noutopöytä, kolme ruokalajia vai näiden yhdistelmä
- Hääkakku
- Yöruoka
- Eritystoiveet tai muutokset menuun
- Ruoka-aineallergiat/ erityisruokavaliot (merkinnät istumakarttaan)
- Lapsia (alle 12-vuotiaat), syöttötuolitarve, syövätkö samaa (merkintä istumakarttaan)

4. JUOMAT

- Boolia? Mikä booli ja kuinka moneen varaudutaan (yksi booli = 25 lasillista)
- Alkumalja
- Ruokajuomat, mitä (viinit, olut, limut, mehut, jälkiruokaviini, avec)
- Montako annosta / hlö
- Muut juomat juhlan aikana
- Juomat baarista, jokaisen omaan vai hääparin piikkiin?

Hus Lindman | 2383391-0 | Piispankatu 15, 20500 Turku | 0400 446 100

hus.lindman@huli.fi | www.huli.fi | Facebook | Instagram | LinkedIn

HUS LINDMAN

RESTAURANG - RAVINTOLA

HÄÄJÄRJESTELY HUS LINDMANISSA

5. KUKAT

- Yhteistyökumppani Broncon kautta vai muuta kautta?
- Milloin toimitus?

6. ISTUMAJÄRJESTYS

- Huli tekee ehdotuksen pöytäjärjestyksestä tilaan
- Hääpari tekee tarkemman istumajärjestyksen, jossa merkintä erityisruokavalioista, allergikoista ja lapsista / alaikäisistä

7. JÄRJESTELEMINE ENNEN JUHLIA

- Hulin väki kattaa tilat toiveiden mukaan
- Juhlatarpeita voi tuoda Huliin edellisenä päivänä sovittuun aikaan
- Haluaako juhlaväestä joku tulla myös koristelemaan tilaa tai tuomaan tavaroita
- ennen vihkimistä kyseisenä päivänä, sovitaan aika (tilavuokra 38€/ alkava tunti)

8. BÄNDI

- Milloin roudaaminen (voivat olla myös suoraan yhteydessä Huliin)

9. BÄNDIN / VALOKUVAAJAN RUOKAILU

(15 € / hlö; salaatti, lämmin ateria, pieni makea)

- Mitä juomaa
- Missä välissä ruokailevat
- Allergiat / erityisruokavaliot

10. MAKSUPOLITIIKKA

- Varausmaksu 800€ (hyvitetään loppulaskusta)
- Ennakkolasku (n. kuukausi ennen juhlaa maksetaan suurin osa (noin 80%) sovituista asioista)
- Loppulasku (asiat joita ei ennakkolaskussa laskutettu ja -800€ varausmaksu)
- Laskutusta varten tarvitsemme postiosoitteen

Hus Lindman | 2383391-0 | Piispankatu 15, 20500 Turku | 0400 446 100

hus.lindman@huli.fi | www.huli.fi | Facebook | Instagram | LinkedIn