



## ERIKOISILLALLISET

### Special-illallinen

**215,-/ryhmä+59,-/hlö**

Special -illallinen tarjoillaan hotellin kabinetissa, rauhallisessa tilassa. Vieraita odottaa hämärä valaistus ja juhlavasti katettu illallispöytä. Talon isäntäväki auttaa "seremoniamestarin" ominaisuudessa illan isäntää tilaisuuden vetämisessä. Illan aloittaa **Vodka Polar VERY VERY DRY**; isäntä kohottaa maljan, mutta vieraiden yllätykseksi juominen ei turhista yrityksistä huolimatta onnistu. Isännän kehotuksesta juoma nautitaan katteessa olevalla lusikalla. Alkuruokana tarjotaan **Kaenuulaesneidon rintaa**. (=tutunnäköiset kumpareet) Isäntä nostattaa alkuruoalle snapsit, yllätys on melkoinen, kun "snapsi" onkin pelkkää vettä. Tarjoilija kaataa heti perään oikean snapsin. Lämpimänä ruokana tarjoillaan **Kaenuulaesta kantturaa**, jonka toimittaa Niemiskylällä maatalaansa pitävä **Heikkis-Tyyne**, jolta ei tarinat lopu. Tyyneellä on toki mielipiteensä kulloinkin pinnalla olevista asioista. Ruokailun jälkeen Tyyne järjestää yllätysohjelmaa ravintolasalissa (Karjakkokisa). Vieraiden palatessa kabinettiin jälkiruoalle, pöytä on kaikkien yllätykseksi täysin tyhjä. Isäntä pyytää vieraita asettumaan entisille paikoilleen, ja selittää kuinka meillä kaikilla on salaisia unelmia ja toiveita – mm. **ryypätä joskus itsemme pöydän alle**. Tänään jokaisella on mahdollisuus toteuttaa tämä unelma: isäntä nostaa pöytäliinan ylös ja kehottaa vieraita asettumaan makuulleen pöydän alle, jonne on valmiiksi katettu kahvit ja konjakit. Tarjoilija konttaa pöydän alla kaataen vieraille kahvia. Kesto aika noin 3 tuntia. Hinta sisältää em. aterian ohjelmineen sekä seuraavat ruokajuomat: 1 vodka polar, 1 x snapsi, 1 lasillinen punaviiniä, 1 x konjakki

### Wanhan ajan illallinen

**275,-/ryhmä +63,-/hlö**

Wanhan ajan illallinen järjestetään hotellin kabinetissa, joka on sisustettu vanhan ajan malliin; vieraat istuvat pitkien puisten pöytien äärellä. kynttilät toimivat ainoana valaisimena illallisen ajan. Taustalla soi perinteinen kantelemusiikki. Tarjoilijat ovat pukeutuneet Wanhan aikaisiin asuihin, hameisiin ja paitoihin. Heti ruokailun alkuun tarjotaan rieskaa, piirakoita, ruisleipää, voita, tervasiirappikastiketta sekä porkkanaa, lanttua ja kauden vihannesta sormin syötävinä suikaleina. **Vaivu vuosien taa**. Kaikki ruokailut tapahtuvat pyöreän, litteän leivän päältä, jotka tarjoilijat jakavat pöytiin. Aterimena on ainoastaan puulusikka. **Nostalgiaa**. Illan aikana nautitaan yhteensä viisi ruokalajia. Palan painikkeeksi tarjotaan olutta tai viiniä ja ruoan sulatukseen läkipeltimukista kirkasta. **Elä hetkessä ja nauti wanhan ajan tyyliin laitetusta illasta**. Ruokalajien välissä nautitaan Kuhmon Musiikkiopiston esityksestä ja sulatellaan entisiä annoksia seurustellen ja nautiskellen runonlaulannasta sekä musiikkiesityksistä.

#### Menu:

Juureksia sormin syötävinä suikaleina  
Ahtolan antimet (suolakaloja)  
Metsäsienikeittoa ruiskupista  
Makkaraa, porsasta, lammasta ja lohta maalaisperunan ja kasvisten kera.  
Leipävanukasta ja vadelmaa kera kahvin.  
Hintaan sisältyy snapsi, kolme lasia viiniä/olutta, vesi ja maito.

Kesto aika noin 3 – 4 tuntia

### Illallinen a la Russe

**48,-/hlö**

Rajantakainen naapurikuntamme Kostamus on innoittanut meitä venäläisen illan tunnelman luomiseen. Illallinen järjestetään venäläisittäin koristellussa ruokasalissa tai kabinetissa. Lämminhenkinen tunnelma, jonka luovat iloinen musiikki ja rempeät, mutta ammattitaitoiset tarjoilijat. Kokonainen ilta täydellisesti sommiteltu venäläisittäin. Vaihda illan aikana kansallisuutta tai tunne olevasi matkalla jossain kaukana. Juomat erikseen tilauksen ja kulutuksen mukaan.

Menu blini, mateen- tai muikunmätiä, voisulaa  
borshkeitto, smetanaa  
tserkessin saslik  
appelsiinilohkoja rommiliemessä  
lisäksi pöydässä koko ajan runsaasti tarjolla leipää, voita,  
suolakurkkua, hunajaa, smetanaa ja mehua.

Aterian jälkeen teetä ja pientä makeaa.

Kesto aika n. 2 tuntia