TÖÖLÖNKATU 51 A-B
00250 HELSINKI

MYYNTI@KORJAAMO.FI
WWW.KORJAAMO.FI



KORJAAMON ILLALLISMENUT 2026

TÖÖLÖNKATU 51 A-B
00250 HELSINKI

MYYNTI@KORJAAMO.FI
WWW.KORJAAMO.FI

BUFFET TÖÖLÖ

46 € (52,21 € SIS. ALV.)

Kauden vihersalaattia ja sitrusvinaigrettea L, G
Savulohta ja sitruuna-kaprisöljyä M, G
Ohrahelmi-tabbouleh, granaattiomenan siemeniä ja paahdettuja kasviksia VE
Maustettua kauraproteiinia ja seesami-inkivääriviniagrettea VE, G
Paahdettua porkkanaa ja bataattia, omenaa, saksanpähkinöitä ja siideri-vaahterasiirappivinaigrettea VE, G
Talon focacciaa ja tapenadea VE

Sitruuna-yrttipaahdettua kanaa ja valkosipuliconfit L, G
TAI
Voissa paistettua kirjolohta ja beurre noisette kastiketta L, G

Vegaaninen vaihtoehto:
Paahdettua ja marinoitua tofua mangochutneylla ja quinoaa VE, G

Suolakinuski-pistaasipannacotta M,G



TÖÖLÖNKATU 51 A-B
00250 HELSINKI

MYYNTI@KORJAAMO.FI
WWW.KORJAAMO.FI

BUFFET ARKADIA

54 € (61,29 € SIS. ALV.)

Kauden vihersalaattia ja sitrusvinaigrettea VE, G
Ylikypsää revittyä härkää ja pippurimajoneesia L, G
Hunajapaahdettua keltajuurta, vuohenjuustomoussea, pinjansiemen-crumble ja balsamico-hunajaglaseeraus VE, G
Paistettua osterivinokasta ja timjami-valkosipuliöljyä VE, G
Savumanteli-kukkakaalisalaattia ja tahini-sitruunakastiketta L, G
Talon focacciaa ja yrttilevitettä VE

Maissikanan rintafileetä, metsäsieni-tryffelikermaa ja kullanruskeaa fondant-perunaa L, G
TAI
Misoglaseerattua lohta ja bimi-parsakaalia L, G

Vegaaninen vaihtoehto:
Paahdettu kukkakaalipihvi ja savuista paprika - mantelиromescokastiketta VE, G

Valkosuklaamoussea ja marinoitua vadelmaa L, G



TÖÖLÖNKATU 51 A-B
00250 HELSINKI

MYYNTI@KORJAAMO.FI
WWW.KORJAAMO.FI

BUFFET FINALE

62 € (70,37 € SIS. ALV.)

Kauden versosalaattia, granaattiomenaa ja vadelmavinaigrettea VE, G
Marinoidut jättiravun pyrstöt ja tilli-valkosipuliöljyä M, G
Hiillostettua fenkolia, appelsiinimarinoitua endiiviä, paahdettuja pinjansiemeniä ja tryffeli-vinaigrettea VE, G
Paahdettua ankanrintaa ja appelsiini-konjakki kastike M, G
Lehtikaalia, kolmiväristä kvinoaa, paahdettua punajuurta, pekaanipähkinöitä ja vaahterasiirappi-sinappikastiketta VE, G
Talon hapanjuurileipää ja yrttilevitettä VE

24h haudutettua Black Angus Brisketiä punaviini-valkosipulikastikkeessa ja selleripyreetä L, G
TAI
Paistettua kuhaa, jokirapukastiketta ja valkopapu-rosmariiniragua L, G

Vegaaninen vaihtoehto:
Portobello- ja herkkusieni-valkosipulibourguignon ja yrttistä helmiohraa VE

Tummasuklaa-ganache, karpalomelba ja pistaasi-crumble L, G



TÖÖLÖNKATU 51 A-B
00250 HELSINKI

MYYNTI@KORJAAMO.FI
WWW.KORJAAMO.FI

MENU HESPERIA

54 € (61,29 € SIS. ALV.)

Burrataa, punapestoa ja basilikaa L, G

Sitruuna-yrttipaahdettua kanaa ja valkosipuliconfit M, G
TAI
Hiilipaahdettua kukkakaalia, paprika-manteliromescoa ja rapeaa lehtikaalia VE, G

Lämmin omena-kanelitartaletti ja mascarponevaahtoa L

Juomapaketti I:

Alkuruoalle: Cava Dominio de Requena Brut, Espanja
Pääruoalle: Terre dei Dogi Ribolla Gialla, Italia, Venezia
Jälkiruoalle: Baileys

19,12 € ALV 0% PER. HLÖ.

**Pöytiin tarjoiltuna*



TÖÖLÖNKATU 51 A-B
00250 HELSINKI

MYYNTI@KORJAAMO.FI
WWW.KORJAAMO.FI

MENU ATELJEE

59 € (66,96 € SIS. ALV.)

Paahdettua raitajuurta, omenaa, vuohenjuustoa ja vaahterasiirappiglazea L, G

Paistettua nieriää, sitruuna -beurre blanc ja bimi-parsakaalia L, G
TAI
Paahdettua kurpitsaa, pinjansiemeniä ja tahini-seesamikastiketta VE, G

Limoncello-sorbet, vadelmacrumblea ja valkosuklaamultaa L, G

Juomapaketti II:

Alkuruoalle: Schloss Koblenz Riesling, Saksa, Mosel
Pääruoalle: The Great Wave Sauvignon Blanc, Uusi-Seelanti, Marlborough
Jälkiruoalle: Limoncello Spritz

27,09 € ALV 0% PER. HLÖ.

**Pöytiin tarjoiltuna*



TÖÖLÖNKATU 51 A-B
00250 HELSINKI

MYYNTI@KORJAAMO.FI
WWW.KORJAAMO.FI

MENU SINFONIA

62 € (70,37 € SIS. ALV.)

Kylmäsavulohitartaria, sitrusmarinoitua vuonankaali-salaattia ja merileväkaviaaria L, G

Naudan kuvetta punaviinikastikkeessa, paahdettuja perunoita ja Bordeaux-porkkanoita L, G
TAI
Miso-glaseerattua kuningasosterisivinokasta, paahdettuja perunoita ja bimi-parsakaalia VE, G

Rikottua tiramisua, espresso-siirappia ja mascarpone-vaahtoa L, G

Juomapaketti lll:

Alkuruoalle: Cremant Giersberger Brut, Ranska
Pääruoalle: Antica Vigna Ripasso, Italia
Jälkiruoalle: Hennessy VSOP tai House Negroni

27,09 € ALV 0% PER. HLÖ.

**Pöytiin tarjoiltuna*



TÖÖLÖNKATU 51 A-B
00250 HELSINKI

MYYNTI@KORJAAMO.FI
WWW.KORJAAMO.FI

TILAUSEHDOT:

MINIMITILAUSMÄÄRÄ BUFFET-ILLALLISISSA JA PÖYTIIN TARJOILUSSA ON 20 HENKILÖÄ.

TARJOILUT JA RUOKA-AINEALLERGIAT TULEE VAHVISTAA VIIMEISTÄÄN 14 VUOROKAUTTA ENNEN TAPAHTUMAA.

VIERAILLE VALITAAN YHTENÄISET ALKU- JA PÄÄRUOAT.

HUOMIOIMME RUOKA-AINEALLERGIAT HENKILÖKOHTAISESTI JA VELOITUKSETTA ENNAKKOON ILMOITETUN LISTAN MUKAISESTI.

VARAAMME OIKEUDEN MUUTOKSIIN RAAKA-AINESAATAVUUDEN PERUSTEELLA.

MENU ON VOIMASSA TOISTAISEKSI.

HINNAT EIVÄT SISÄLLÄ TARJOILIJOIDEN TYÖTUNTEJA TAI ASTIASTOA.

MYYNTI@KORJAAMO.FI

TÖÖLÖNKATU 51 A-B
00250 HELSINKI

MYYNTI@KORJAAMO.FI
WWW.KORJAAMO.FI

BUFFET TÖÖLÖ

46 € VAT 0%

52,21 € INCL. VAT.

Seasonal green salad and citrus vinaigretteL, G
Smoked salmon and lemon-caper oil M, G
Barley pearl tabbouleh, pomegranate seeds, and roasted vegetables VE
Seasoned oat protein and sesame-ginger vinaigretteVE, G
Roasted carrot and sweet potato, apple, walnuts and cider-maple syrup vinaigrette VE, G
House focaccia and tapenade VE

Lemon-herb roasted chicken and garlic confit L, G
OR
Butter-fried rainbow trout and beurre noisette sauce L, G

Vegan option:
Roasted and marinated tofu with mango chutney and quinoa VE, G

Salted caramel-pistacio panna cotta M,G



TÖÖLÖNKATU 51 A-B
00250 HELSINKI

MYYNTI@KORJAAMO.FI
WWW.KORJAAMO.FI

BUFFET ARKADIA

54 € VAT 0%

61,29 € INCL. VAT.

Seasonal green salad and citrus vinaigrette VE, G
Over-cooked pulled bull and pepper mayonnaise L, G
Honey-roasted golden beet, goat cheese mousse, pine nut crumble, and balsamic-honey glaze VE, G
Fried oyster mushrooms and thyme-garlic oil VE, G
Smoked almond and cauliflower salad with tahini-lemon dressing L, G
House focaccia and herb spread VE

Corn-fed chicken breast, wild mushroom-truffle cream, and golden brown fondant potato L, G
OR
Miso-glazed salmon and baby broccoli L, G

Vegan option:
Roasted cauliflower steak and smoky bell pepper-almond romesco sauce VE, G

White chocolate mousse and marinated raspberries L, G



TÖÖLÖNKATU 51 A-B
00250 HELSINKI

MYYNTI@KORJAAMO.FI
WWW.KORJAAMO.FI

BUFFET FINALE

62 € VAT 0%

70,37 € INCL. VAT.

Seasonal sprout salad, pomegranate, and raspberry vinaigrette VE, G
Marinated king prawn tails and dill-garlic oil M, G
Charred fennel, orange-marinated endive, roasted pine nuts, and truffle vinaigrette VE, G
Roasted duck breast and orange-cognac sauce M, G
Kale, tri-color quinoa, roasted beetroot, pecans, and maple syrup-mustard dressing VE, G
House sourdough bread and herb spread VE

24h braised Black Angus Brisket in red wine-garlic sauce and celery puree L, G
OR
Fried pike-perch, crayfish sauce, and white bean-rosmarry ragu L, G

Vegan option:
Portobello and button mushroom garlic bourgoignon, white bean puree, and pearl barley VE

Dark chocolate ganache, cranberry melba, and pistachio crumble L, G



TÖÖLÖNKATU 51 A-B
00250 HELSINKI

MYYNTI@KORJAAMO.FI
WWW.KORJAAMO.FI

MENU HESPERIA

54 € VAT 0%
61,29 € VAT. INCL.

Burrata, with red pesto and basil L, G

Lemon-herb roasted chicken and garlic confit M, G
TAI
Coal-roasted cauliflower, bell pepper-almond romesco, and crispy kale
VE, G

Warm apple-cinnamon tarlet with mascarpone foam L

Drink packet I:

Starter: Cava Dominio de Requena Brut, Spain
Main: Terre dei Dogi Ribolla Gialla, Italy, Venezia
Dessert: Baileys

19,12 € VAT 0%

**Served to the table*



TÖÖLÖNKATU 51 A-B
00250 HELSINKI

MYYNTI@KORJAAMO.FI
WWW.KORJAAMO.FI

MENU ATELJEE

59 € VAT 0%
66,96 € VAT. INCL.

Roasted candy cane beet, apple, goat cheese, and maple syrup glaze L, G

Fried arctic char, lemon beurre-blanc and baby broccoli L, G
TAI
Roasted pumpkin, pine nuts, and tahini-sesame sauce VE, G

Limoncello sorbet, raspberry crumble, and white cocolate “soil” L, G

Drink packet II:

Starter: Schloss Koblenz Riesling, Germany, Mosel
Main: The Great Wave Sauvignon Blanc, NZ, Marlborough
Dessert: Limoncello Spritz

27,09 € VAT 0%

**Served to the table*



TÖÖLÖNKATU 51 A-B
00250 HELSINKI

MYYNTI@KORJAAMO.FI
WWW.KORJAAMO.FI

MENU SINFONIA

62 € VAT 0%
70,37 € INCL. VAT.

Cold-smoked salmon tartare with citrus-marinated lamb's lettuce and seaweed caviar L, G

Flank steak in red wine sauce, roasted potatoes, and Bordeaux carrots L, G
OR
Miso-glazed king oyster mushroom and baby broccoli VE, G

Deconstructed tiramisu, espresso syrup, and mascarpone foam L, G

Drink packet III:

Starter: Cremant Giersberger Brut, France
Main: Antica Vigna Ripasso, Italy
Dessert: Hennessy VSOP or House Negroni

27,09 € VAT 0%

**Served to the table*



TÖÖLÖNKATU 51 A-B
00250 HELSINKI

MYYNTI@KORJAAMO.FI
WWW.KORJAAMO.FI

ORDERING TERMS:

MINIMUM ORDER FOR BOTH BUFFET AND TABLE SERVICE IS 20 PEOPLE.

CATERING DETAILS, ALLERGIES, AND FINAL GUEST COUNT MUST BE CONFIRMED NO LATER THAN 14 DAYS BEFORE THE EVENT.

GUESTS MUST SELECT A UNIFORM STARTER AND MAIN COURSE.

DIETARY RESTRICTIONS ARE ACCOMMODATED PERSONALLY AND FREE OF CHARGE BASED ON THE PRE-SUBMITTED LIST.

WE RESERVE THE RIGHT TO CHANGES BASED ON INGREDIENT AVAILABILITY.

THE MENU IS VALID UNTIL FURTHER NOTICE.

PRICES DO NOT INCLUDE WAITER SERVICE HOURS OR TABLEWARE.

MYYNTI@KORJAAMO.FI