

KORJAAMON SALAATTI- TAPAS- JA COCKTAILBUFFETIT 2026

MYYNTI@KORJAAMO.FI
WWW.KORJAAMO.FI

TÖÖLÖNKATU 51 A-B
00250 HELSINKI

SALAATTIBUFFET

Rakenna salaattibuffet omilla valinnoilla.

Kahdella salaatilla: 23 € (26,11 € sis. alv.)
Kolmella salaatilla: 28 € (31,78 € sis. alv.)
Neljällä salaatilla: 31 € (35,19 € sis. alv.)

Salaattibuffet sisältää aina talon focacciaa, vihersalaattia kurkulla & kirsikkatomaatilla
sekä seuraavista valitut salaatit:

"Bistro" Savukirjolohi-perunasalaatti, pikkelöityä punasipulia, kapriksia ja sinappi-tillivinaigrettea M, G

Paistettua kananrintaa, marinoitua artisokan sydäntä, fenkolia ja Romaine-salaattia sitruuna-rakuunajogurttikastikkeella L/M, G

Keväinen "Green Caprese" – Kauden parsaa ja herneitä, viimeisteltynä herneenversoilla ja laadukkaalla oliiviöljyllä VE, G

Mansikka-, fenkoli- ja rucolasalaatti, minttua, paahdettua mantelia ja valkobalsamicovinaigretteä VE, G, sis. pähkinää.

Välimerellinen viikuna-prosciuttosalaatti, paahdettuja saksanpähkinöitä ja hunaja-balsamicokastiketta M, G, sis. pähkinää

Karamellisoitua ananasta, jättiravunpyrstöjä, riisinuudeleita, yrttejä ja maapähkinää chili-limetinkastikkeella M, G, sis. pähkinää

Paahdettua sitruunaa ja kesäkurpitsanauhoja, Pecorino-juustoa, paahdettuja pinjansiemeniä ja sitruuna-valkosipuliöljyä L, G

Cantaloupe-melonia ja paahdettuja kikhernettä, retiisiä, fetaa ja tilli-sitruuna-tahinikastiketta L, G

Lisää halutessasi:

Kesäkurpitsa-basilika-pestosalaatti, kirsikkatomaatteja, minimozzarellaa ja saksanpähkinä-basilikapestoa L, G (3,50€ + alv)
Sitruuna-valkosipulisieniä ja rucolaa VE, G (3,50€ + alv)



TAPAKSET

TAPAS-MENU 1

24 € (27,24 € sis. alv.)

Vihersalaattia ja balsamicokastiketta (VE, G)
Marinoituja oliiveja (VE, G)
Paahdettua paprikaa, kesäkurpitsaa ja munakoisoa (VE, G)
Timjamilla marinoituja herkkusieniä (VE, G)
Manchego-juustoa ja viikunahilloa (L, G)
Chorizo-lihapullia ja N'duja-kastiketta (M, G)
Tuorejuustolla täytettyjä minipaprikoita (L, G)
Talon focacciaa ja tapenadea (VE)

TAPAS-MENU 2

28 € (31,78 € sis. alv.)

Vihersalaattia ja balsamicokastiketta (VE, G)
Aurinkokuivattu tomaatti-voipapusalaatti (VE, G)
Artisokan sydämiä yrttiöljyssä (VE, G)
Milanon salamia ja serranokinkkua (M, G)
Manchego-juustoa ja viikunahilloa (L, G)
Tonnikala-Niçoise -salaatti (M, G)
Chorizo-lihapullia ja N'duja-kastiketta (L, G)
Patatas Bravas: Rapeita perunoita chilitomaattikastikkeessa & aiolia (M, G)
Talon focacciaa ja tapenadea (L)

COCKTAILPALAT

4,5 € / KPL (5,11 € SIS. ALV.)

MINIMITILAUSMÄÄRÄ 2 PER. HLÖ.

SUOLAISET:

- Graavilohta, tillimajoneesia ja sitruunankuorta saaristolaisleivällä (M)
- Härkätatakia, puolukkaa ja piparjuurikreemiä ruisnapilla (L)
- Burrata-mozzarellakreemiä, kirsikkatomaattia ja basilikapestoa crostinilla (L)
- Punajuuritartaria ja avokadomajoneesia (VE, G)
- Katkarapuskagen saaristolaisleivällä (L)
- Savustettua poroa, rosmariinikreemiä ja paahdettua katajanmarjaa ruisnapilla (L)
- Lasimestarin silliä (M, G)

MAKEAT:

- Mango-passion leivos (VE, G)
- Porkkanakakku tuorejuustokreemillä (L)
- Minijuustokakku tuoreilla marjoilla (L)
- Macarons-lajitelma



TÖÖLÖNKATU 51 A-B
00250 HELSINKI

MYYNTI@KORJAAMO.FI
WWW.KORJAAMO.FI

TILAUSEHDOT:

MINIMITILAUSMÄÄRÄ TARJOILUILLE ON 20 HENKILÖÄ.

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

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

SALAD BUFFET

Build your own salad buffet by choosing your favorites.

Two salads: 23 € (26,11 € incl. VAT.)
Three salads: 28 € (31,78 € incl. VAT.)
Four salads: 31 € (35,19 € incl. VAT.)

All salad buffets include house focaccia and a green salad with cucumber and cherry tomatoes

"Bistro" Smoked rainbow trout and potato salad with pickled red onion, capers, and mustard-dill vinaigrette M, G

Fried chicken breast, marinated artichoke hearts, fennel, and Romaine lettuce with lemon-tarragon yogurt dressing L/M, G

“Green Caprese” Spring peas and asparagus, finished with pea shoots and high-quality olive oil VE, G

Strawberry, fennel, and arugula salad with mint, toasted almonds, and white balsamic vinaigrette VE, G, incl. nuts.

Mediterranean Fig and prosciutto salad with toasted walnuts and honey-balsamic dressing M, G, incl. nuts.

Caramelized pineapple, king prawn tails, rice noodles, herbs, and peanuts with chili-lime dressing M, G, sis. pähkinää

Roasted lemon and zucchini ribbons, Pecorino cheese, toasted pine nuts, and lemon-garlic oil L, G

Cantaloupe melon and roasted chickpeas, radish, feta, and dill-lemon-tahini dressing L, G

Add-ons:

Zucchini-basil pesto salad with cherry tomatoes and mini mozzarella L, G (3,50€ + VAT)
Lemon-garlic mushrooms and arugula VE, G (3,50€ + VAT)



TAPAS MENUS

TAPAS-MENU 1

24 € (27,24 € incl.VAT.)

Green salad with balsamic dressing (VE, G)
Marinated olives (VE, G)
Roasted bell pepper, zucchini, and eggplant (VE, G)
Thyme-marinated mushrooms (VE, G)
Manchego cheese and fig jam (L, G)
Chorizo meatballs with N'duja sauce (M, G)
Mini peppers stuffed with cream cheese (L, G)
House focaccia and tapenade (VE)

TAPAS-MENU 2

28 € (31,78 € incl. VAT.)

Green salad with balsamic dressing (VE, G)
Sun-dried tomato and butter bean salad (VE, G)
Artichoke hearts in herb oil (VE, G)
Milano salame and serrano ham (M, G)
Manchego cheese and fig jam (L, G)
Tuna Niçoise salad (M, G)
Chorizo meatballs with N'duja sauce (L, G)
Patatas Bravas: Crispy potatoes with chili-tomato sauce and aioli (M, G)
House focaccia and tapenade (L)

COCKTAIL PIECES

4,5 € / PIECE (5,11 € INCL. VAT.)

MINIMUM ORDER: 2 PIECES PER. PERSON.

SAVORY:

- Cured salmon, dill mayonnaise, and lemon zest on malt bread M
- Beef tataki, lingonberry, and horseradish cream on rye bread L
- Burrata mozzarella cream, cherry tomato, and basil pesto on crostini L
- Beetroot tartare and avocado mayonnaise VE, G
- Shrimp skagen on malt bread L
- Smoked reindeer, rosemary cream, and toasted juniper berry on rye bread L
- Pickled “Glassblower’s” herring M, G

SWEET:

- Mango-passion pastry VE, G
- Carrot cake with cream cheese frosting L
- Mini cheesecake with fresh berries L
- Assortment of Macarons



TÖÖLÖNKATU 51 A-B
00250 HELSINKI

MYYNTI@KORJAAMO.FI
WWW.KORJAAMO.FI

TILAUSEHDOT:

MINIMUM ORDER FOR CATERING IS 20 PEOPLE.

CATERING DETAILS, ALLERGIES AND FINAL GUEST COUNT MUST BE CONFIRMED AT LEAST 14 DAYS BEFORE THE EVENT.

FOOD ALLERGIES ARE HANDLED PERSONALLY AND FREE OF CHARGE BASED ON THE PRE-SUBMITTED LIST.

WE RESERVE THE RIGHT TO MAKE CHANGES BASED ON INGREDIENT AVAILABILITY.

THE MENU IS AVAILABLE UNTIL FURTHER NOTICE.

PRICES DO NOT INCLUDE STAFF LABOR HOURS OR TABLEWARE.

MYYNTI@KORJAAMO.FI