



NILIN ROVANIEMI MENU

27.12.2019 – 1.6.2020

Enontekiöltä

Keskitalon ansariekkoa kirkkaana liemenä M, G

Talviverkoilta

Leppäsavustettua Inarin siikaa,
kirkastetussa voissa paistetut tilli-perunaohukaiset
ja pikkeloityä keltavahveroa L, G

Tunturi

Nils-Johanin poronvasan kruunukarettia,
rustiikkiset juurekset pannulta karpalon ja
kuusenkerkkäkastikkeen kera M, G

Ternimaitoa ja hillaa

Perinteinen isoäidin uunijuusto
Vuotson hillan kera G

65,00/hlö

M-Maidoton, L-Laktoositon, G-Gluteeniton



Rovaniemi Menu
TASTE OF FINLAND



Rovaniemen keittiömestarit ovat koonneet Rovaniemi Menu. Menu on jokaisessa ravintolassa omanlaisensa, mutta käytetyt pääraaka-aineet ovat keittiömestareiden yhdessä etukäteen määrittelemiä. Menussa painotetaan alueellisuutta ja kausiluonteisuutta ja siinä maistuu pohjoisen luonnon maku, jonka takaa laadukkaat raaka-ainevalinnat.

Ravintolat tunnistaa ”Runsauden haarukka” -tunnuksesta, jonka peruselementit ovat haarukka ja lautanen. Haarukan erilaiset piikit kuvaavat menun monipuolisuutta ja viittaavat Suomen tuhansiin järviin ja merellisyyteen. Tunnuksesta voi löytää koukun, atraimen piikin tai nuolen, veitsen ja korkkiruuvien. Runsauden haarukka on pyydystysväline herkullista suomalaista ateriaa etsivälle.

Lämpimästi tervetuloa!

Timo Kyllönen
Keittiömestari



Lappi suussa

Nilin ainutlaatuinen tunnelma vie sinut tuntureille ja erämaihin nauttimaan arktisen luonnon puhtaista mauista. Keittiömme kulmakiviä ovat puhtaat lappilaiset ja suomalaiset raaka-aineet, joista valmistamme ruoat alusta alkaen itse.

Tilat koostuvat kolmesta osasta: 65 henkilön ravintolasalista, 20 henkilön Porokammista ja 70 henkilön Nilin Nestistä. Sisustuksessa näkyy lappilainen käsityö ja materiaalina on käytetty mm. jäkälälautaa, keloja, poronsarvia ja poronnahkaa. Sana ”nili” tarkoittaa vanhaa lappilaista ruoan säilytysaittaa, joka rakennettiin pari metriä korkean kannon nokkaan.



Varausehdot

Hinnat sisältävät ALV:n sekä ryhmäalennuksen. Ilmoittatthän mahdolliset erityisruokavaliot viikkoa ennen tilaisuuttanne. Mikäli osanottajamäärä pienentyy, eikä siitä ilmoiteta ravintolalle viimeistään 24 tuntia ennen tilaisuuden alkua, on ravintolalla oikeus veloittaa asiakkaalta etukäteen tilatuista palveluista ilmoitetun henkilömäärän mukaisesti.

Koko varauksen peruutus maksimissaan 20 henkilön ryhmät

o Varauksen peruutuksesta tulee ilmoittaa ravintolalle viimeistään 7 vrk ennen tilaisuuden alkua, jotta peruutuksesta ei aiheutuisi tilaajalle kustannuksia.

o Mikäli peruutus tapahtuu 6-2 vrk ennen tilaisuutta, tilaajalta veloitetaan peruutusmaksuna 50 % tilauksen arvosta viimeksi ilmoitetun henkilömäärän mukaisesti.

o Mikäli peruutus tapahtuu myöhemmin kuin 2 vrk ennen tilaisuutta, tilaajalta veloitetaan 100 % tilauksen arvosta viimeksi ilmoitetun henkilömäärän mukaisesti.

Koko varauksen peruutus yli 20 henkilön ryhmät sekä yksityistilaisuudet

o Varauksen peruutuksesta tulee ilmoittaa ravintolalle viimeistään 14 vrk ennen tilaisuuden alkua, jotta peruutuksesta ei aiheutuisi tilaajalle kustannuksia.

o Mikäli peruutus tapahtuu 13-7 vrk ennen tilaisuutta, tilaajalta veloitetaan peruutusmaksuna 50 % tilauksen arvosta viimeksi ilmoitetun henkilömäärän mukaisesti.

o Mikäli peruutus tapahtuu myöhemmin kuin 7 vrk ennen tilaisuutta, tilaajalta veloitetaan 100 % tilauksen arvosta viimeksi ilmoitetun henkilömäärän mukaisesti.

Mikäli ravintola tilaajan toivomuksesta ryhtyy erityisjärjestelyihin, kuten esimerkiksi hoitaa asiakkaan toivomat ohjelmajärjestelyt, koristelun, poikkeavan aukiolon jne., tilaaja sitoutuu maksamaan toteutetuista toimenpiteistä aiheutuneet kustannukset tilaisuuden peruuntuessa. Mikäli tarjoiluja ei ole sovittu esim. tilauksen myöhäisen teon vuoksi, on ravintolalla oikeus veloittaa peruutuskuluina ravintolavarauksen osalta tarjouksen mukainen edullisin menu. Juomien osalta veloitus koskee tilaisuutta varten avattuja/valmistettuja juomia. Varausehdoista voidaan tarvittaessa poiketa, mikäli siitä on erikseen tilaajan kanssa kirjallisesti sovittu. Pidätämme oikeuden tehdä varaukset ryhmäkoon mukaisesti parhaaksi katsomaamme tilaan (ravintolasali, Porokammi tai Nest). Varausta ei voi siirtää kolmannelle osapuolelle ilman ravintola Nilin suostumusta. Oikeudet muutoksiin pidätetään.

Varaukset:

<http://www.nili.fi/fi/yhteystiedot.html#varaus>

tai 0400 369 669