

EVENTS

KULTTUURIKASARMI

Kulttuurikasarmin ravintolat sijaitsevat Helsingin keskustan keskeisimmällä paikalla Kampin Narinkkatorilla historiallisessa Turun kasarmin rakennuksessa.

Toivotamme teidät
lämpimästi tervetulleeksi
Kulttuurikasarmin Events
tapahtumatilaamme.



Buffet menut 2026

BUFFET MENU KULTTUURI 63€

Chilipaahdettuja rapuja, mangoa, romainesalaattia, granaattiomenaa ja wasabiherneitä (M)
Salaattia grillatusta parsasta, paprikasta ja latva-artisokasta vaalean balsamicon ja versosalaatin kanssa (V,G)
Savulohi maalaissalaattia - paahdettua perunaa, sokerihernettä, punasipulia, kermaviiliä ja tilliöljyä (L,G)
Curry-vihannessamosat ja hedelmächutneyta (V)
Paahdettua juuriselleriä, saksanpähkinää, vihreää omenaa ja kastike paahdetusta shalottisipulista (V,G)
Hummusta (V,G), tsatsikia (L,G) ja juurileipää (V,G)

LÄMMIN PÄÄRUOKA Mureaksi paistettua kotimaista suklaahiehon etuselkää, herkkusieni-punaviinikastiketta ja timjami-perunakakkua (L,G)

KASVISVAIHTOEHTO Punaviinin kanssa haudutettua osterivinokas-linssi ragua, paahdettuja juureksia ja timjami-perunaa (V,G)

JÄLKIRUOKA Omenacrumblea, vaniljajäätelöä ja honeycomb-murua (L)

BUFFET MENU KASARMI 59€

Possupastramia, salsa verdeä ja parmesania (L,G)
Pinaatti-rucolasalaattia, provolonea, viikunaa, pinjansiemen vinaigretta ja vadelmamurua (L,G)
Kvinoasalaattia grillatuista vihanneksista ja gem-salaatista sekä paahdettuja siemeniä (V,G)
Nizzansalaattia - vihreitä papuja, oliiveja, perunaa, luomukananmunaa, kylmäsavulohta ja sardellia (M,G)
Schorcciarella-leipää ja tomaattitapenadea (V)

LÄMMIN PÄÄRUOKA Kananpojan saltimbocca, salviakastiketta ja parmesan polentakakkua (L,G)

KASVISVAIHTOEHTO Paistettua Quornia, tomaatti-salviakastiketta ja sitruuna-polentakakkua (V,G)

JÄLKIRUOKA Suklaahippu-tiramisua (L)

BUFFET MENU KORTTELI 70€

Kasarmin ginin kanssa graavattua lohta ja dijon majoneesia (M,G)
Caprese-salaattia-puhvelinmaitomozzarellaa, luumutomaattia, pinjansiemeniä, balsamicoa ja rucolaa (VL,G)
Kotimaista härän paahtopaistia, kapriksia, paahdettua valkosipulia ja aiolia (M,G)
Savulohikakkua, jokirapua ja kylmäsavustettua kirjolohenmätiä (L)
Sitruunavinaigretellä maustettua yrtti-vihersalaattia, pikkelöityä kurkkua ja väritomaatteja (V,G)
Juurileipää (V,G), mallasleipää (V,G) ja ruskistettua voita (L,G)

LÄMMIN PÄÄRUOKA Miedosti savustettua nieriää, hollandaisekastiketta ja fenkoli-perunapaistosta (L,G)

KASVISVAIHTOEHTO Maa-artisokka-herkkusieni arancineja, peperonataa ja paahdettua lehtikaalia (V)

JÄLKIRUOKA Red Velvet kakkua, valkosuklaamoussea ja vadelma-ruusunmarjakompottia (L)

Huomioimme erikoisruokavaliot ilmoituksenne mukaisesti.

Räätälöimme tarjouksen toiveidenne mukaisesti.

Buffet menut 2026

BUFFET MENU GARDENIA 60 €

Menu on vegaaninen

Paahdettua juuriselleriä, saksanpähkinää, vihreää omenaa ja kastike paahdetusta shalottisipulista (V,G)
Kvinoasalaattia grillatuista vihanneksista ja gem-salaatista sekä vegaanista fetaa (V,G)
Nizzan salaattia - vihreitä papuja, oliiveja, perunaa, tomaattia ja valkosipuli seitania (V)
Sitruunavinaigretellä maustettua vihersalaattia, pikkelöityjä kantarelleja, mummonkurkkua ja väritomaatteja (V,G)
Curry-vihannes samosat ja hedelmächutney (V)
Hummusta, kaura-tsatsikia ja schrocciarellaleipää (V)

LÄMMIN PÄÄRUOKA Yrttitofulla täytettyjä munakoisorullia, arrabbiatakastiketta ja paistettuja gnocceja (V)

JÄLKIRUOKA Manteli-suklaaterriiniä ja granaattiomena-appelsiinisalaattia (V,G)

Lisää halutessasi jokaiseen menuun

Kahvi & tee +€4,90 per hlö

STREET FOOD BUFFET 52€

LÄMPIMÄT RUOAT

Rapeaa kananpaistia "Crispy chicken" (L)
Karamellipossu ribsejä (M,G)
Vege Gyozat (V)
Seesamtofu bao buns (V)
Parmesan fries (L,G)

KYLMÄT & LISUKKEET

Jättikatkarapusalaattia - mangoa, kevätsipulia, fenkolia, vihreää tomaattia ja wasabihernemurua (M)
Kaalisalaattia ja pico de galloa (V,G)
Tabascomajoneesia (M,G)
Teriyakikastiketta (V,G)
Talon ranchkastiketta (L,G)
Maissi- ja perunalastuja (V,G)

JÄLKIRUOKA

Suklaajuustokakku (L)

Huomioimme erikoisruokavaliot ilmoituksenne mukaisesti.

Räätälöimme tarjouksen toiveidenne mukaisesti.

Tilajärjestelyt & tekniikka

KALUSTEJÄRJESTELYT

500€

Kalustejärjestelyistä veloitamme aina 500 €.
Asettelemme haluamanne kalusteet toivomaanne järjestykseen.
Pöydät 120 cm x 80 cm, joista mahdollisuus muodostaa erilaisia pöytäjärjestyksiä. Tilassa valmiina 10 kpl mustia pystypöytiä. Meidän kauttamme on myös mahdollista tilata mm. pyöreät pöydät tilaisuuksiin tai lisää pystypöytiä.

NAULAKKOPALVELUT

Naulakkopalvelut 4€/hlö vahvistetun henkilömäärän mukaan.
Järjestyksenvalvojat 52€ per tunti.

VAHVISTUS

Toivomme vahvistusta tarjoiluistanne ja lopullisesta henkilömäärästä viimeistään kahta viikkoa ennen tilaisuuttanne. Ilmoittatthän samalla mahdolliset erikoisruokavaliot, kiitos.

MUSIIKKI JA MUU TEKNIikka

Tapahtumatilaan kuuluu:

- 160" valkokangas ja projektori HDMI-liitännällä sekä klikkeri.
- Puhe- ja taustamusiikkiaäänentoisto
- Kaksi langatonta kapulamikrofonia
- Liikuteltava lisänäyttö 65"

LISÄPALVELUT/LISÄTEKNIikka

- Esiintymislava 4 m x 3m 200€
- Lavamatto 150€
- Led-kannut 280€ Lisämikrofonit
- 63€ / kpl
- Mikseri 188€

DJ 90€ per tunti, 4 tuntia minimi

Kaikki hinnat sisältävät alv 25,5%

RAKENNUS

Tilaisuuteen kuuluu valmistelu-aikaa kaksi tuntia ennen tilaisuutta ja tunti purku-aikaa tilaisuuden jälkeen.

Lisätunnit samana päivänä 250€/h
Edellisen päivän rakennus sopimuksen mukaan.

MAKSUTAVAT

Laskutusperusteemme on seitsemän arkipäivää ennen tilaisuutta vahvistettu henkilömäärä. Yrityksiä voimme myös laskuttaa jälkikäteen, laskutuslisämme on 15,00 € ja laskua varten tarvitsemme laskutustietonne viitteineen ja Y-tunnuksenne samalla kun vahvistatte lopullisen tilauksenne, kiitos.

Hintamme sisältävät arvonlisäveron (13,5%/25,5%).

Lämpimästi tervetuloa!

EVENTS

KULTTUURIKASARMI

