



22.-24.4.2009 Hotelli Aulanko, Hämeenlinna

INTERAKTIIVINEN TEKNIikka KOULUTUKSESSA  
20-VUOTIS JUHLAKONFERENSSI

2009

## *Rantasipi Aulangon Menu* *ITK –konferenssin 20-vuotisjuhlailallinen*

### **Alkuruoat**

Caesar –salaattia ja krutonkeja  
Katkarapusalaattia  
Vihersalaattia ja talon salaattikastiketta  
Pestomarinointua tomaattia ja sipulia  
Kylmäsavulohta  
Paahtopaistia ja mustaherukkakastiketta  
Fasaanipatee ja talonkastiketta  
Marinoituja kasviksia  
Patonkia ja tuorejuustolevite

### **Pääruoat**

Hiillostettua nieriää ja valkoviinikastiketta  
Porsaan selykset ja konjakki-kermakastiketta  
Vuohenjuusto-peruna-sipuligratiinia  
Täytettyjä tomaatteja

### **Jälkiruoaksi**

Kahvi / tee  
Juustokakkua ja vadelmamelbaa

Erityisruokavaliot huomioimme pyynnöstä erikseen.

**Hinta 26 €/ hlö**

### **Viinisuositus menulle**

#### *Valkoviini*

Trio Chardonnay-Riesling-Pinot Grigio, Chile 45,00 €/ plo  
*Kuiva, tuore ja tasapainoinen kolmen rypäleen sekoitus,  
jossa kaikki elementit antavat oman vivahteensa viinille.*

#### *Punaviini*

Villa Vistarenni Chianti Classico, Italia 48,80 €/ plo  
*Keskitäyteläinen, hedelmäinen, aromikas,  
tasapainoinen, hyvät tanniinit ja hapot*