

biitsi • .fi

PIKKUJOULU •

BIITSI SALMISAARI

SHOW & DINNER • ON THE BEACH

LEGENDS of the 80's

ILLAN SOLISTI



Laura Voutilainen

SOLISTI • LIVE-
BAND

11.12.2026

18:00 – 01:00

PE • BIITSI SALMISAARI

Vuoden hauskin pikkujoulu — kasarın suurimmat klassikot live-bändin voimalla, Laura Voutilaisen tulkintana, hiekan päällä Helsingin parhaassa beach-venuessa.

OHJELMA

Laura Voutilainen livebändin kanssa — illan pääesitys.

80's Bilehuone, glittermeikkipiste & yllätyksiä illan edetessä.

Jatkobileet DJ:n johdolla klo 01 asti.

ILLALLINEN — KOLME RUOKALAJIA PÖYTIINTARJOILTUNA

Ilta avautuu **alkumaljalla** ja jaettavilla 80-luvun klassikoilla — sokerisuolattua lohta ja shrimp cocktail. Pääruoaksi valittavissa grillattua härkää tai blackened kirjolohta ratatouille-kasviksilla. Kruunuksi **Banana Split** — klassikon paluu kasarın parhaista hetkistä.

Kasvismenu vegaanisena. Teemun ja Joonaksen kädenjälkeä — täydellinen menu erillisessä liitteessä.

LIPPU

SALMISAARI

134 € + alv

LIPUN HINTA SISÄLTÄÄ

- 80's Bilehuone
- Glittermeikkipiste
- DJ & Jatkobileet
- Illallinen — 3 ruokalajia
- Yllätyksiä

Tilaukset ja tiedustelut
TMG Events Oy
09-68999800
myynti@tmgevents.fi
www.tmgevents.fi

TMG
EVENTS

BACK TO THE 1980S MENU

SHOW & DINNER
11.12.2026
BIITSI SALMISAARI

Ruotsinlaivoilta rantautui paljon uusia ruokia 80-luvulla — katkarapucocktail oli ehdotonta luksusta. Joonaksen ja Teemun kokoama paluu kasarin makumaailmaan.

● LIHA & KALA

ALKUPALAT JAETTAVAKSI

Sokerisuolattua lohta Lomi Lomi

limellä ja tähtianiksella graavattua lohta

Shrimp Cocktail

grillattuja jättirapuja, kurkku-avocadosalaattia ja limemajoneesia

PÄÄRUOKA ANNOKSITTAIN

"Kaikenlainen ranskalainen keittiö on aina ollut muotia — blackened paahdetuilla mausteilla."

Grillattua härkää

ratatouille-kasviksia ja perunaa sekä punaviinikastiketta

TAI

Blackened kirjolohta

ratatouille-kasviksia ja perunaa sekä Sauce Nantuá

JÄLKIRUOKA

"Klassikon paluu! Alunperin soodabaareista jenkeistä."

Banana Split

paahdettu banaan, vaniljajäätelöä ja kuumaa suklaakastiketta

● KASVISMENU — VEGAANINEN

ALKUPALAT JAETTAVAKSI

"Kaikenlaiset leipädipit olivat ehdotonta suosikkisnäkkäilyä 80-luvulla."

Paahdettua kukkakaalia

tahini-jogurttia ja Dukkah-mausteseosta

Metsäsienidippiä Suomesta

yrttibriossin kanssa

PÄÄRUOKA

"Kaikki oli täytetty ja gratinoitu — paprika eksotiikkaa. Varovasti syömään!" — Joonas, kokki

Täytettyjä ja gratinoituja paprikoita

paahdettuja manteleita ja belugalinssi-vinegrettiä

JÄLKIRUOKA

Banana Split

talon vegaaniversio kasarin klassikosta