

30.5.2026

YLIOPPILASJUHLA MENU 2026



MENU I

Skagen Saaristolaisleivällä,
mustaa merileväkaviaaria ja tuoretta tilliä (L)

Paahdettua bataattia vegaanisella feta vaahdolla,
viikunahilloa, granaattiomenan siemeniä ja tuoretta timjamia (V, L, G)

Avocado moussea focaccia-leivällä,
feta-crumblea sekä tuoreita yrttejä (L)

Perinteisiä karjalanpiirakoita munavoilla, seesaminsiemennillä sekä tuoreilla
yrteillä (L)

Raikas parsasalaatti
vihersalaattia, mozzarellaa, kotimaisia mansikoita, rapeaa retiisiä, kurkkua
ja sitruuna-vinaigretteä (L, G)

Levainleipää (V,L) & rosmariini focacciaa (V,L)
Yrttivoita (L) & raikasta hernehummusta (V,G)

28.90€ /hlö
minimitilaus 20 hlö

Kaikkiin hintoihin lisätään 13.5% alv

Tutustu lisävalikoimaamme & tee menustasi vieläkin herkullisempi
lisäämällä extra proteiinia tai maukas jälkiruoka!



MENU II

Skagen Saaristolaisleivällä,
mustaa merileväkaviaaria ja tuoretta tilliä (L)

Paahdettua bataattia veganisella feta vaahdolla,
viikunahilloa, granaattiomenan siemeniä ja tuoretta timjamia (V, L, G)

Perinteisiä karjalanpiirakoita munavoilla, seesaminsiemenillä sekä
tuoreilla yrteillä (L)

Pehmeää focaccia leipää piparjuuri kermalla ja pastramalla (L)

Raikas parsasalaatti
vihersalaattia, mozzarellaa, kotimaisia mansikoita, rapeaa retiisiä,
kurkkua ja sitruuna-vinaigretteä (L, G)

Kesäinen varhaisperunasalaatti
smetanaa, ruskistettua voita, mustaa merileväkaviaaria, sitruunaa ja
tuoretta tilliä (L, G)

Levainleipää (V,L) & rosmariini focacciaa (V,L)
Yrttivoita (L) & raikasta hernehummusta (V,G)

34.90 €/hlö
minimitilaus 20 hlö

Kaikkiin hintoihin lisätään 13.5% alv

Tutustu lisävalikoimaamme & tee menustasi vieläkin herkullisempi
lisäämällä extra proteiinia!

L Laktoositon | G Gluteeniton | V Vegaani | P Sisältää pähkinää



Lisä tuotteita kattaukselle:

Fygë Caesar-salaatti

Romaine-salaattisekoitus, grillattua kanaa, retiisiä, vihreitä papuja, parmesania ja Caesar-kastiketta (L, G)

Lämminsavulohisalaatti kirsikkatomaateilla, kurkulla, paahdetuilla perunoilla, parmesaanilla, mustalla merileväkaviaarilla, sitruunalla ja tuoreella salaattisekoituksella, maustettuna piparjuurikastikkeella (L, G)

Paahdettuja falafeleja, Lähi-idän makuja yhdistelevää couscoussalaattia, raikasta minttujogurttikastiketta ja tuoreita granaattiomenansiemeniä (V)

Kotimaista lämminsavulohta rucolapedillä, fenkolilla, tuoreella appelsiinilla ja tillillä, kruunattuna mustalla merileväkaviaarilla (L, G)

Kaikki proteiini- ja salaattilisukkeet 13.50 € / henkilö

Vähimmäistilausmäärä: 20 henkilöä

Kaikkiin hintoihin lisätään 13.5% alv

Fygë Gourmet juusto & charcuterie tarjotin (G) 84.99€

Fygë Gourmet juusto tarjotin (G) 84.99€

Kaikkiin hintoihin lisätään 13.5% alv



Makeat suupalat:

Kakut

Ranskalainen suklaakakku

Paahdetulla valkosuklaamoussella, kotimaisilla marjoilla ja tuoreella mintulla
(L, G, P)

69.80€/10 hlö

Fygän kermakakku

Mascarpone-chantilly kerma ja raparperi- metsämansikkahillo, koristeltuna mansikalla (L)

69.80€/10 hlö

Kaikkiin hintoihin lisätään 13.5% alv

Leivokset

Fygän oma suklaabrownie, karamellikastiketta ja suolahiutaleita (L, G)

4.60€/hlö

Fygän oma Blondie Caramel Bite on ihana yhdistelmä lotuskeksin karamellia ja rapeutta. Leivoksen sisään kätkeytyy valkosuklaaraita ja päällisen viimeistelee karamellikastike

4.60€/hlö

Macarons (G, P)

3.60€/kpl

Kaikkiin hintoihin lisätään 13.5% alv



Kahvi & tee valikoima:

Johan & Nyströmin kahvia

4.50 euro / hlö

Kauramaito, laktoositon maito & sokeri sisältyy hintaan

Toimitetaan pumpputermoksissa

JA/TAI

Kuuma vesi & tee valikoima

1.90 euro / hlö

Toimitetaan pumpputermoksissa

Kaikkiin hintoihin lisätään 13.5% alv

Muu juoma valikoima:

Makuvesi hanalla 2.50 euro / hlö

Kaikkiin hintoihin lisätään 13.5% alv

Astiavuokra hinnasto:

Kuohuviinilasi 1,50 euro /kpl

Viinilasi 1,50 euro/kpl

Vesilasi 1,50 euro/kpl

Ruokalautanen 21 cm & haarukka & veitsi 3,20e / hlö

Jälkiruokalautanen 15 cm & leivoshaarukka 2,10 e/hlö

Kahvikuppi 1,5 dl, aluslautanen ja lusikka 1,80 e /hlö

Astiahuolto sisältyy hintaan.

Noudamme astiat likaisina, seuraavana maanantaina 1.6.2025

klo 9:00-12:00 välillä

Kaikkiin hintoihin lisätään 25% alv



F Y G Ë

Valitse alla olevista kokonaisuuksista:

Helppo ja maksuton nouto – nouda kun sinulle sopii

Voit valita kätevän noudon toimipisteeltämme. Nouda ruokasi valmiina ja tuoreena, kun se sopii sinulle parhaiten. Nouto-palvelussa tuotteet ovat pakattu kertakäyttöisiin astioihin, valmiiksi koristeltuina. Tuotteet pakataan astioihin joista ne voidaan myös tarjoilla. Nouto toimipisteeltämme Ruoholahdesta 0€ (Porkkalankatu 3 00180 Helsinki)
Nouto aika JO perjantaina (sovittuna ajankohtana) TAI lauantaina 31.5.2025 klo: 7.00-12.00

Nouto: 0 €

Vaivaton kuljetuspalvelu – toimitamme suoraan luoksesi

Käytämme luotettavaa kuljetuspalvelua, joka tuo ruokasi suoraan toivomaasi paikkaan. Toimitamme tilauksesi tarkasti ja ajallaan. Tuotteet ovat pakattu kertakäyttöisiin astioihin, valmiiksi koristeltuina. Tuotteet pakataan astioihin joista ne voidaan myös tarjoilla.

Huolehdiathan ottimet, koristeet & kyltitykset viimeistelläksesi tarjoilusi!

Kuljetus: 84 €

Täyden palvelun kattaus – huolehdimme kaikesta puolestasi

Tarjoamme kattavan kattauspalvelun, jossa huolehdimme kaikista esillepanon yksityiskohdista: astioista, ottimista, koristeista, kyltityksestä ja muista tärkeistä yksityiskohdista. Näin voit keskittyä tilaisuuden nauttimiseen ilman huolia. Saavumme paikalle tuntia ennen tilaisuuden alkua ja asetamme ruoan esille. Me tarvitsemme vain jonkun avaamaan oven, ja meidän ammattilaisemme hoitavat kattauksemme loppuun saakka. Tämä palvelu on suunnattu sinulle, joka haluat, että kaikki kattauksen yksityiskohdat ovat huolehdittu – me autamme sinua!

Kokonaisuus: 449 €

Kaikkiin hintoihin lisätään 25% alv

F Y G Ë

Kattauspalvelun yksityiskohdat

SIGNATURE FYGË TABLE SET-UP KATTAUSPALVELU

- Fygë Signature Table Set Up -palvelu sisältää: kattaustarvikkeiden kuten korokkeiden, puisten tarjottimien ja tarjoilu ottimien vuokrauksen, ruoka kyltitykset sekä tilaisuutta varten tehdyn menun (**Kattaus tarvikkeiden vuokraus 197€**)
- Tarjoilupöytää varten tarvitsemme (tilaisuuden henkilömäärästä riippuen) vähintään n. 2,5 metrin pituisen ja vähintään 1 m leveän vapaan pöytä/ laskutilan (asiakkaan järjestämä) sekä 1 tunnin kattausajan. Yksityiskohdista sovitaan aina ennen tilaisuutta.
- Fygë Table Setup-kattaus tullaan tekemään Fygë tiimin toimesta jo perjantaina 29.5.2026 etukäteen sovittuna ajankohtana, klo 9:00-15:00 välillä. Myös mahdollinen astiavuokra toimitetaan perjantaina. (**Kuljetus & astioiden sisäänkanto / 2 henkilöä 84€**)
- Ruoan toimitus ja esillepano Fygë tiimin toimesta lauantaina 30.5.2026 noin 1-2 tunti ennen vieraiden saapumista (**Kuljetus & ruoan esillepano / 2 henkilöä 84€**)
- Takaisin nouto maanantaina nouto aikaikkuna klo 9:00-15:00 (**Astioiden nouto laatikoihin valmiiksi pakattuina & sekä astiahuolto / 2 henkilöä 84€**)

Kattauspalvelu kokonaisuuden hinta 449.00 €
Kaikkiin hintoihin lisätään 25% alv

F Y G E

Tilaisuuden henkilökunta

TARJOILUHENKILÖKUNTA

Autamme mielellämme järjestämään onnistuneen kokonaisuuden valmistujais juhlaasi! Tehdäksemme erityisesti päivästäsi entistä nautinnollisemman ja stressittömämmän tarjoamme mielellämme ammattitaitoista tarjoilijapalveluamme.

Kokenut henkilökuntamme hoitaa kaikki ruuan ja juoman tarjoilun osa-alueet, varmistaen, että vieraastasi pidetään hyvää huolta ja voit rentoutua ja nauttia juhlasta koko tilaisuuden ajan, tai toivomanasi ajankohtana.

Jos olet kiinnostunut lisäämään tarjoilijapalveluita tapahtumaasi, ilmoita siitä meille, niin keskustelemme mielellämme yksityiskohdista ja teemme tarvittavat järjestelyt.

Tarjoilu henkilökuntamme saapuu paikalle ennen tilaisuutta ja huolehtii esimerkiksi alkumaljan tarjoilusta ja avustaa Fygë Food Oy:n kautta tilatun tarjoilun esillepanosta yhdessä toisen Food Artistimme parissa. Jos tarvitset henkilökuntaa muissa ennen tilaisuutta avustavissa tehtävissä, kerro siitä etukäteen.

Ennen tarjoilijan saapumista kaikki suuret ja merkitykselliset yksityiskohdat tulevat olla jo valmiina. Jos tarvitset kokonaisvaltaisempaa apua vielä tilaisuuspäivän aamuna niin mainitsethan siitä meille, tällöin tarjoiluhenkilökunta saapuu tarvittavan aikaisin kotiinne/juhlapaikalle.

HINNOITTELU

49€/tunti (laskutetaan toteutuneiden työtuntien mukaan)

Minimilaskutus 4h / tarjoilija*

Yksi tarjoilija per max 30 henkilöä

- pidämme oikeuden lisätä tarjoilijoiden määrää, mikäli tilaisuuden luonne sitä edellyttää

Kaikkiin hintoihin lisätään 25% alv

Varaustiedot

MINIMITILAUSMÄÄRÄ:

Minimitilaus 20 hengelle

ALLERGIAT JA ERITYISRUOKAVALIOT:

Vegaanisista ja gluteenittomista ruokavalioista menun ulkopuolelta veloitetaan +15% tuotteen/menun hinnasta.

Pidätämme oikeuden tarjota vaihtoehtoja muiden erityisruokavalioiden tarpeiden tai mieltymysten mukaan. Huomioithan, että tuotekategoriamme ulkopuolisista tuotteista ja niiden suunnittelusta veloitetaan 5 euroa hlö (alv 13,5%) tuotteen alkuperäisestä hinnasta per tuote.

Pidätämme oikeuden veloittaa lisämaksua laajojen erityisruokavalioiden suunnittelusta ja valmistelusta.

Jos aiot huomioida vieraidesi allergioita tai erikoisruokavalioita ilmoita niistä meille maanantaina 4.5.2025 mennessä.

Huomaa, että **emme voi** taata, että tuotteissamme ei ole 16 tärkeimmän allergeenin jäämiä,

Mukaan lukien:

Gluteenia sisältävät viljat (esim. vehnä, ruis, ohra, kaura)

Selleri

Munat

Kalastaa

Lupiini

Maito (mukaan lukien laktoosi)

Nilviäiset (kuten simpukat, osterit)

Sinappi

Pähkinät (mukaan lukien mantelit)

Maapähkinät

seesaminsiemeniä

Äyriäiset (ravut, hummeri, katkaravut)

Soijapavut

Rikkidioksidi ja sulfiitit (pitoisuuksina yli 10 mg/kg tai 10 mg/l)

Puiden pähkinät

Tilaus- ja peruutusehdot

TILAISUUDEN VAHVISTUS:

Tilaisuus tulee vahvistaa 4.5.2026 mennessä.

TILAISUUDEN HENKILÖMÄÄRÄN JA MAHDOLLISTEN YKSITYISKOHTIEN ILMOITTAMINEN:

Tilaisuuden lopullinen osallistujamäärä, menu valinta sekä muut yksityiskohdat tulee vahvistaa maanantaina 4.5.2026 mennessä, jonka jälkeen muutokset eivät ole enää mahdollisia. Muutoksista *jotka voimme* hyväksyä tämän ajan jälkeen peritään 15 € muutuskulu.

PERUUTUSEHTO:

Tilauksen voi perua veloituksetta viimeistään 6.5.2026.

Kuitenkin kaikki 10.5.2026 jälkeen peruutetut jo vahvistetut tilaukset laskutetaan 100 % silloin voimassa olevan ja hyväksytyn tarjouksen mukaisesti.

LASKUNMUOTO:

Lasku lähetetään asiakkaalle tilaisuuden jälkeen, asiakkaan etukäteen ilmoittamaan osoitteeseen PDF tiedostona tai verkkolaskuna.

MAKSUEHTO:

Maksuehto 7 päivää

HINNAT:

Kaikkiin hintoihin lisätään 13.5% alv TAI 25 % alv, tuotteesta / palvelusta riippuen.

LASKUTUS LISÄ

Tilauksen kokonaissummaan lisätään 1,5 %:n laskutuslisä

