



WIURILA

PRIVATE DINING

EVERSTIN KABINETTI

Everstin kabinetissa syöt alkuperäisillä Sveriges svarta -astioilla, jotka aikanaan olivat Wiurilan juhla-astiat. Nautit monen ruokalajin illallisen, joka on tehty lähellä tuotetuista raaka-aineista Wiurilan omassa keittiössä, samalla ajatuksella ja ammattitaidolla, kun aikanaan kartanossa 1900-luvun alussa. Kabinettia koristaa sotamuistoja ja ateria nautitaan jyrkävältä diplomaattipöydältä, joka on tottunut siihen, että sen äärellä puhutaan isoista asioista. Wiurilan sommelier voi suositella loistavia ruokajuomia täydentämään juhlevaa illallista.

Kabinetti kunnioittaa eversti Hans-Olof von Essenä, jonka äiti syntyi Wiurilassa. Hän oli Armfeltin suvun palkittu sotilaspersoona, joka toimi mm. Uudenmaan rakuunarykmentin komentajana jatkosodan aikana. Sotilasuran lisäksi hän edusti Suomea ratsastuslajeissa kesäolympialaisissa 1928. Hän on 30. Mannerheim-ristin ritari. Hänet on haudattu Armfeltien sukuhautaan Halikossa.

ÖVERSTENS KABINETT

I Överstens kabinet serveras maten på den ursprungliga Sveriges svarta-servisen, som i tiderna var festdukningen på Wiurila. Du njuter av en middag med flera rätter gjord på närproducerade råvaror i Wiurilas egna kök, med samma filosofi och kvalitet som i herrgården i början av 1900-talet. Kabinettet är dekorerat med krigsartefakter och måltiden avnjuts vid diplomatbordet som har sett flera stora diskussioner under tidens gång. Wiurilas sommelier kan rekommendera förträffliga matdrycker att komplettera den festliga middagen.

Kabinettet högaktar överste Hans-Olof von Essen, vars mor föddes i Wiurila. Han var en prisbelönt soldat av den Armfeltska ätten och verkade bland annat som befälhavare vid dragonregementet i Nyland under fortsättningskriget. Utöver sin militärkarriär representerade han Finland i sommar-OS i ridsport år 1928. Han är riddare av Mannerheim-korset nr 30. Han är begravd i den Armfeltska släktgraven i Halikko.

THE COLONEL'S CABINET

At the Colonels Cabinet you will dine with the original Sveriges svarta tableware, which was once the formal china at Wiurila. You'll enjoy a multi-course meal featuring local ingredients prepared in Wiurila's own kitchen, with the same ethos and quality as in the early 20th century. The cabinet is dressed in war artefacts and dinner is served at the Diplomats table, which was used to discuss grand topics over the course of time. Wiurila's sommelier can recommend exquisite drink pairings to complement the festive dinner.

The Cabinet honours Colonel Hans-Olof von Essen, whose mother was born in Wiurila. He was an awarded soldier of the Armfelt family and he commanded the Uudenmaan rakuunaryhmä in the continuation war. In addition to his military career, he represented Finland in the Summer Olympics in 1928 as an equestrian. He is the 30th Knight of the Mannerheim Cross. He is buried in the Armfelt family grave at Halikko.



5



Everstin viiden ruokalajin menu | Överstens femrättersmeny | The Colonel's five course Menu

Kartanon fasaaniterriiniä paprika-tomaattihillokkeella G,M
Herrgårdens fasanterrin med en paprika-tomatkompott
The Manor pheasant terrine with a paprika and tomato compote

Appelsiini-porkkanakeittoa Finca la Torren extra virgin luomu oliiviöljyllä G,L
Appelsin-morotssoppa med Finca la Torre extra virgin ekologisk olivolja
Orange- carrot soup with Finca la Torre extra virgin organic olive oil

Päivän kalaa, sesongin vihanneksia, perunapyrettä ja beurre blanc kastiketta G
Dagens fisk, säsongens grönsaker, potatispuré och beurre blanc sås
Catch of the day, seasonal vegetables, and a beurre blanc sauce

tai / eller / or

Kosken kartanon ylikypsä Hereford naudanpaisti, uunijuureksia ja tuhtia punaviinikastiketta G
Koskis gårds Hereford pulled beef, ugnrostade rootsaker och en mustig rödvinssås
Pulled Hereford beef from Koskis, roasted root vegetables and a hearty red wine sauce

Kolatun juustolan juustoja G
Ostar från Kolattus ysteri
Cheeses from Kolattu's dairy

Pavlova – marenkiunelma kinuskillä ja karpaloilla G, L
Pavlova – marängdröm med kinuski och tranbär
Pavlova – meringue dream with caramel and cranberries

Yksityinen ruokailu everstin kabinetissa
Privat måltid i överstens kabinet
Private dining in the Colonel's cabinet

78 € / henk. / pers.
6-18 henkilöä / personer / persons

Sis. kahvin, inkluderar kaffe, includes coffee

Koko seurueelle tulee valita yhtenäinen menu. Erikoisruokavaliot huomioidaan. Mahdollista tilata myös pienemmälle ryhmälle lisähinnalla. Alle 12 v. lapset 50%. Kabinetti on varattuna seurueellesi 2,5 tunniksi. Jos haluat viihtyä kanssamme pidempään, kerro toiveesi varauksen yhteydessä. Varaamme oikeuden muutoksiin.

Välj en enhetlig meny för hela sällskapet. Specialdieter uppmärksammas. Möjligt att boka för mindre grupp för extra kostnad. Barn under 12 år 50%. Vi förbehåller oss rätten till ändringar. Kabinettet är till ert förfogande under 2,5h. Om du vill stanna längre, framför ditt önskemål i samband med bokningen.

One menu should be selected for the whole party. Special diets are accommodated. Possible to book for smaller group at extra charge. Children under 12 years 50%. The cabinet is reserved for you for 2,5 h. If you'd like to stay longer, please let us know when you book. We reserve the right to menu changes.

G = gluteeniton L = laktoositon M = maidoton V = vegaani
G = glutenfri L = laktosfri M = mjölkfri V = vegan
G = gluten free L = lactose free M = without milk V = vegan



WIURILA



3



Everstin kolmen ruokalajin menu | Överstens trerättersmeny | The Colonel's three course Menu

Kartanon salaattia
Herrgårdssallad
The Manors salad G,L

Paistettua ahvenanmaalaista kirjolohta, kauden juureksia ja kermaista metsäsienikastiketta
Åländsk stekt regnbåglax med säsongens rotfrukter och en krämig skogssvampsås
Fried rainbow trout from Åland, seasonal root vegetables and a creamy forest mushroom sauce G,L

tai / eller / or

Kirakan palvattua kalkkunaa, kauden juureksia ja täyteläistä mustaherukkakastiketta
Palvad kalkon från Kirakka gård med säsongens rotfrukter och en fyllig svartvinbärssås
Smoked turkey from Kirakka farm, seasonal root vegetables and a rich blackcurrant sauce G,L

tai / eller / or

Kosken kartanon ylikypsa Hereford naudanpaisti, uunijuureksia ja tuhtia punaviinikastiketta
Koskis gårds Hereford pulled beef, ugnsrostade rootsaker och en mustig rödvinssås
Pulled Hereford beef from Koskis, roasted root vegetables and a hearty red wine sauce G

Puolukkaleivos kartanon kinuskikastikkeella
Lingonbakelse med herrgårdens varma tjinuskisås
Lingonberry cake with the Manors warm fudge sauce L

**Yksityinen ruokailu everstin kabinetissa
Privat måltid i överstens kabinet
Private dining in the Colonel's cabinet**

**59 € / henk. / pers.
min. 6 henk. / pers.**

Sis. kahvin, inkluderar kaffe, includes coffee

Koko seurueelle tulee valita yhtenäinen menu. Erikoisruokavaliot huomioidaan. Mahdollista tilata myös pienemmälle ryhmälle lisähinnalla. Alle 12 v. lapset 50%. Kabinetti on varattuna seurueellesi 2,5 tunniksi. Jos haluat viihtyä kanssamme pidempään, kerro toiveesi varauksen yhteydessä. Varaamme oikeuden muutoksiin.

Välj en enhetlig meny för hela sällskapet. Specialdieter uppmärksammas. Möjligt att boka för mindre grupp för extra kostnad. Barn under 12 år 50%. Vi förbehåller oss rätten till ändringar. Kabinettet är till ert förfogande under 2,5h. Om du vill stanna längre, framför ditt önskemål i samband med bokningen.

One menu should be selected for the whole party. Special diets are accommodated. Possible to book for smaller group at extra charge. Children under 12 years 50%. The cabinet is reserved for you for 2,5 h. If you'd like to stay longer, please let us know when you book. We reserve the right to menu changes.

G = gluteeniton L = laktoositon M = maidoton V = vegaani
G = glutenfri L = laktosfri M = mjölkfri V = vegan
G = gluten free L = lactose free M = without milk V = vegan



WIURILA