

CENTRAL restaurant PARK

SUOMI 100 VUOTTA BUFFET

Suomalainen ruokakulttuuriin ovat vaikuttaneet niin Venäjän suurruhtinaskuntana olo, sveitsiläisten kondiittoreiden saapuminen Helsinkiin kuin liikkumisen helpottuminenkin. Vasta 1800-luvun lopulla alkoi Suomessa lisääntyä kodin ulkopuolinen ruokailu. Helsinkiin tultiin myös viettämään kansainvälistä kylpyläelämää. Tätä ennen kahvilat ja ravintolat olivat vain eliitin näyttätymispaikkoja ja suurin osa juhlista järjestettiin vielä kotona. 1800-luvun loppupuolella Suomeen oli kehittynyt vilkas ja kukoistava ravintolaelämä. Ravintoloissa nautittiin loistokkaita yli 10 ruokalajin aterioita, jotka sisälsivät muun muassa alkupalavoileipiä, keittoja, parsaa, kala- ja liha-annoksen, jälkiruuan, juustoja, hedelmiä ja kahvia. Vuosina 1919–1932 Suomessa oli voimassa kieltolaki, joka on vaikuttanut voimakkaasti myös ravintolakulttuurin kehittymiseen. Laillisia ruokajuomia olivat esimerkiksi pilsneri ja hedelmäbooli, alkoholia tarjottiin tiskin alta. Kieltoain päätyttyä 1932 ravintolakulttuuri alkoi taas pikkuhiljaa elpyä. Ravintoloissa nautittiin cocktaileja ja tanssittiin suurten tanssiorkesterien tahdissa. Sota-aika taannutti kuitenkin ravintolakulttuurin kehityksen, sillä elintarvikepulan vuoksi niitä säännösteltiin. Nykyään ravintoloissa arvostetaan pohjoisia raaka-aineita ja omille juurille palaamista. Ravintolat luovat perinteisten menujen sijaan sesongin mukaisia menukokonaisuuksia.

**Savumuikkuja ja kirjolohen mätiä ruislastulla
Tervamaustettua lohta
Riimiporoa ja puolukkaa
Paahdettuja punajuuria
Pikkelöityjä sieniä
Juureen leivottua viljaleipää ja kirnuvoita**

**Pitkään haudutettua härkää ja maustepippurikastiketta
Ohrapaistosta**

**Mustikkakukkoa ja vaniljavaahtoa
Ruskajuustoa
Kahvi ja tee**

58 € / henkilö

Buffet vähintään 20 henkilölle.



CENTRAL restaurant PARK

FINLAND 100 YEARS BUFFET

Finnish food culture has been shaped by Russian dominion, the arrival of Swiss patissiers and transportation improvement. Only in late 1800s dining out started to grow. Back then Helsinki was a popular destination for international spa tourists. Before that era, only the elite constituted the café and restaurant clientele and most of the parties took place in private homes. In late 1800s Finland had developed a lively and thriving restaurant scene. Glorious ten course menus were enjoyed in the restaurants. For example appetizer sandwiches, soup, asparagus, fish and meat, dessert, cheese, fruit as well as coffee was in the menu. The Prohibition period 1919-1932 strongly affected the development of restaurant culture. Pilsner and fruit punch were among legal drinks while alcohol was served under the counter.

After Prohibition era the restaurant scene slowly started to recover. Ball dance events with grand orchestras and cocktail serving took place. However wartime 1939-1944 caused a setback in restaurant culture development, since food shortage and regulation. Today northern raw materials as well as own heritage and roots are highly appreciated in Finnish restaurants and instead of traditional menus restaurants create seasonal menus.

Smoked vendace and rainbow trout roe on a rye chip

Tar seasoned salmon

Salted reindeer and lingonberry

Roasted beetroot

Pickled mushrooms

Sour dough grain bread and churn butter

Slow braised beef and pimento sauce

Barley gratin

Blueberry pasty and vanilla foam

Ruska cheese

Coffee and tea

58 € / person

Buffet min. 20 persons.

