

TARJOILUT MESSUOSASTOLLE

Tarjoa asiakkaillesi ja tiimillesi ensiluokkaiset tarjoilut suoraan messuosastolle toimitettuna!

Valikoimastamme löydät maistuvat vaihtoehdot virkistäviin juomiin sekä suolaisiin ja makeisiin herkkuihin – kaikki vaivattomasti ja ammattitaidolla valmistettuna.

Tilaathan tarjoilut viimeistään 15.8.2025 mennessä.

Ilmoitathan tilauksen yhteydessä seuraavat tiedot:

- Yrityksen nimi
- Tilaajan yhteystiedot (nimi, puhelin, sähköposti)
- Messuosaston numero tai sijainti
- Tilattavat tarjoilut ja mahdolliset kylmäkalusteet
- Mahdollinen anniskelualue & henkilökunta (Hostit)
- Toimitusaika (jos muu kuin ennen ovien avausta)
- Laskutustiedot

Toimitamme tilaukset sovitusti suoraan osastolle – juuri silloin kun niitä tarvitset.

💡 Muistathan tilata myös henkilökunnalle lounasliput sekä drinkkiliput asiakastarjoiluun!

Varmista onnistunut messuviikonloppu – tilaa tarjoilut ja liput ajoissa!

Lisätiedot ja tilaukset:
ravintola@redevents.fi
tai

050- 475 1093

Suolaiset:

Lohipiirakka (minimitilaus 5 hlö)

8,50€/hlö

Savuporopiirakka (minimitilaus 5 hlö)

8,50€/hlö

Juustosämpylä

7,50€/kpl

Kinkku-juustosämpylä

7,50€/kpl

Juustoruisleipä

7,50€/kpl

Kinkku-juustoruisleipä

7,50€/kpl

Kana Caesar Wrap (minimitilaus 5 hlö)

6,00€/kpl

Tex mex kana Wrap (minimitilaus 5 hlö)

6,00€/kpl

Cocktailpala- lajitelma: (minimitilaus 5 hlö)

10,50€/hlö

Punajuuri moussea ja vuohenjuustoa saaristolaisleivällä, Toast Skagen, Kylmäsavulohi tartaletti, savuporo tartaletti, punajuuri-kikherne canape

Makeat ja snacksit:

Pulla

5,50€/kpl

Munkki

5,50€/kpl

Mustikkapiirakka & vaniljakastike

8,50€/hlö

(minimitilaus 5 hlö)

Lajitelma pientä makeaa (minimitilaus 5 hlö)

10,50€/hlö

Mini muffinssi, kermatäytteinen tuulihattu & minibrownie

Fazerin konvehdit:

Pieni kulho (250 g)

20€

Keskikokoinen kulho (500 g)

40€

Iso kulho (1 kg)

80€

Välipalapatukka

2,50€/kpl

Nachot & Salsa

45€/10 hlö

Kahvi & tee

Kahvi & tee 14,90€/litra

Kahvikone- laitevuokra 200€/tapahtuma

*Laitevuokra sisältää kahvikupit, sekoitustikut, makeutuksen, kahvimaidot (laktoositon kahvimaito ja kauramaito), sekä teevalikoiman. Lisäksi veloitetaan 240€/ kahvipatruuna/ 240 kuppia***Jääkaappivuokra**

Pelkkä jääkaappi 200€/tapahtuma

Jääkaappi ja tarjoilut osastolle Red Events Restaurantsilta 100€/tapahtuma

Anniskelulupa messualueelle**430€****Juomat:**

Kaljahana omalle messualueelle 300,00€/ tapahtuma

Karjala olut-tankki 30 l 580,00€

Karjala 4,6% 0,5l tlk 10,50€

Karjala 4,6% 0,33l tlk 8,90€

Lahden Erikois New England IPA 5,5% 0,5l tlk 12,50€

Lahden Erikois Octoberfest 0,5l tlk 12,50€

Heineken 0,0% 0,33 tlk 6,50€

Happy Joe Dry Apple 4,7% 0,33 tlk 10,00€

Original Long Drink 5,5% 0,33 tlk 10,00€

Original Long Drink Pineapple 5,5% 0,33l tlk 10,00€

Original Long Drink Pineapple 0% 0,33l tlk 6,00€

Viinit:

Messer del Fauno Pinot Grigio 0,75l 50,00€

Messer del Fauno Nero d'Avola 0,75l 50,00€

Tombacco Bianco Spumante 0,75l 50,00€

Boizel Brut Champagne 0,75l 120,00€

Virvokkeet:

Hartwall Novelle Lähdevesi 0,5l plo 5,50€

Hartwall Vichy Original Double Salted 0,33 l tlk 5,50€

Hartwall Novelle Sinkki 0,5l plo 6,50€

Hartwall Jaffa Appelsiini 0,33 tlk 6,00€

Pepsi Max 0,33 tlk 6,00€

Pepsi 0,33l tlk 6,00€

Cult Energy Drink 0,33l tlk 7,00€

Näytteilleasettajille:*Ruokaliput:*

Lounas Hangaarissa -paikan päällä ostettuna	17,90€
Lounas Hangaarissa -ennakkoon ostettuna-	16,50€
Lounas annos osastolle toimitettuna -take away rasiassa	24,90€

Juomaliput:

Kahvi ja pulla- lippu	8,00€
Drinkkilippu miedot alkoholit -arvo 10€	10,00€
Drinkkilippu avoin juoma- arvo 15€	15,00€
Drinkki-/lounaskortti avoin	8,00€ /pantti

*Avoin maksukortti, jolla voit tehdä ostoksia kaikissa myyntipisteissämme.
Loppusumma veloitetaan laskulla tapahtuman päätteeksi*

Henkilökunta:

Tarjoiluhenkilökunta 50€/h

VIP Hostit ja promoottorit messuosastolle mahdollisuus tilata pisteellenne suoraan Red Events tapahtumatoimistomme kautta: +358 44 288 1013, lotta@redevents.fi

**Hinnat sisältävät voimassa olevan arvonlisäveron
Pidätämme oikeudet hinnaston muutoksiin**

Peruutusehdot messutarjoiluille

Tilauksen voi peruuttaa maksutta viimeistään 14 vuorokautta ennen tapahtumaa.
Jos peruutus tehdään myöhemmin kuin 14 vuorokautta ennen tapahtumaa, veloitamme
50 % tilauksen hinnasta.

Alle 7 vuorokautta ennen tapahtumaa tehdystä peruutuksesta veloitamme 100 % tilauksen
hinnasta.

Peruutus on tehtävä kirjallisesti ravintola@redevents.fi

28.-30.8.2025 Hyvinkään lentokenttä

Hangaarin Lounas Buffet

17,90€ paikan päällä ostettuna

16,50€ ennakoon ostettuna

Buffet sisältää leivän ja levitteen, raikkaan salaattipöydän, lämpimän liha- ja kasvispääruokavaihtoehdon, sekä kahvin & teen ja pienen makean.

Tiistai:

Klo 10.30–15.00

Kermainen lihapata L, G

Paahdetut perunat M, G

Kasvislasagne L

Keskiviikko:

Klo 10.30–15.00

Kanaa yrtti- tomaattikastikkeessa M, G

No chicken yrtti- tomaattikastikkeessa Veg, G

Kurkumariisiä Veg,G

Torstai:

Klo 10.30–15.00

Bolognese kastiketta M, G

Soija bolognesekastiketta Veg, G

Pasta M,

Riisi Veg,G

Perjantai:

Klo 10.30–15.00

Kanaa bearnaisekastikeessa L,G

Pulled Vegoa & tomaattikastiketta Veg, G

Valkosipuliperunaa Veg,G

Lauantai :

Klo 10.30–15.00

Lihapullia ja pippurikastiketta L,G

Falafelpyöryköitä & tsatzikia Veg,G

Paahdettuja yrttiperunoita Veg,G

L= Laktoositon
VL= Vähälaktoosinen
M= Maidoton
G= Gluteeniton
VEG= Vegaaninen

Pidätämme oikeudet muutoksiin.

Ohjeet elintarvikkeiden kylmäsäilytykseen ja tarjoiluun messuilla

Helposti pilaantuvat elintarvikkeet, kuten täytetyt sämpylät, suolaiset piirakat ja kylmät juomat, on säilytettävä kylmässä alle +6 asteen lämpötilassa. Tuotteet kannattaa säilyttää kylmälaitteessa, kylmälevyllä tai kylmälaukussa, jossa on riittävästi kylmäkalleja. Kylmäkaappeja on mahdollista vuokrata Red Events Restaurantsilta yllä olevan hinnaston mukaisesti.

Tarjolle saa ottaa vain pieniä määriä kerrallaan, ja niitä on täydennettävä usein. Tämä auttaa pitämään ruoan kylmänä ja vähentää hävikkiä. Elintarvikkeet on suojattava kannella, vitriinillä tai muovikalvolla, jotta asiakkaat eivät pääse koskettamaan niitä suoraan. Tarjoilussa on käytettävä ottimia, kertakäyttöhansikkaita tai valmiiksi pakattuja annoksia.

Jos ruoka on ollut huoneenlämmössä yli kaksi tuntia, sitä ei saa enää tarjoilla tai jäähdyttää uudelleen. Tällaiset tuotteet on hävitettävä turvallisesti. Näin varmistatte, että tarjoilu on turvallista ja elintarvikelainsäädännön mukaista.

Ohjeet anniskeluun messualueella

Messualueen virallinen ravintolaoperaattori on Red Events Restaurants, joka vastaa alueen ravintolapalveluista ja alkoholijuomien anniskelusta.

Messupisteelle on mahdollista tilata ja tarjota Red Events Restaurantsin juomia.

Huomioithan seuraavat ehdot omaan tarjoiluun liittyen:

- Anniskelun on noudatettava alkoholilainsäädäntöä.
- Omia alkoholijuomia ei saa tuoda messualueelle.
- Anniskeluikärajat on huomioitava (K18).
- Päihtyneelle anniskelu on kielletty.
- Anniskelualueet merkitään näkyvästi.
- Pisteiden vastuuhenkilö vastaa siitä, että oma tarjoilu ja toiminta noudattavat lakia ja tapahtuman ohjeita.
- Tarkempia ohjeita voidaan antaa tilauksen yhteydessä.