

# Paasitornin raikas ruokafilosofia kruunaa kokouspäivän!

Paasitorni tarjoaa ainutlaatuiset puitteet onnistuneelle kokoukselle, seminaarille, juhalle tai yritystapahtumalle. Eikä vähiten tarjoilujensa puolesta: me uskomme vakaasti, että kokous saa uutta tehoa ja pirteää puhtia maukkaasta mutta kuitenkin terveellisestä tauosta monipuolisen makumaailman äärellä, kertoo keittiötoimenpäällikkö Mikael Kyyhkynen yli 30-vuotisella kokemuksella ja intohimolla ruokaan.

## Voimaa ja vireyttä aamuun sekä kokoustaukoihin

Kokousvieraille katettavat terveelliset aamiais- ja kahvitaukotarjoilut koostuvat kotimaisista kauden herkuista, innovatiivisista uutuuksista sekä perinteisistä toivemauista. Aloita aamu nautinnollisella siemauksella hedelmäistä mehua tai tuoretta, vahvaa kahvia. Herättele vatsaa kotimaisilla luomuhiutaleilla, raakapuurolla tai vaikkapa raikkaalla jogurtilla ja satokauden mehevillä marjoilla. Leipätuotteet sekä suolaiset ja makeat kahvileivät paistetaan paikan päällä, joten saat ne lautasellesi uunituoreina, täynnä makua. Höystä kokonaisuus tuoreilla hedelmillä ja vihanneksilla sekä kotimaisilla juustoilla ja leikkeleillä. Olet valmis kokoustamaan!

## Kokoslounaassa panostamme kotimaisuuteen ja laatuun

Tasapainoisesta lounaasta saat paitsi energiaa – myös makuelämyksiä! Paasitornin kokoslounaissa suosimme monipuolisia, terveellisiä ja raikkaita valikoimia. Liha- ja kala-annosten raaka-aineissa painottuu kaikkina vuodenaikoina kotimaisuus. Kauden kasvisten, juuresten ja muiden lisukkeiden osalta alkuperämaa määräytyy sesongin ja saatavuuden mukaan. Lämpimät lisäkkeet valmistetaan Paasitornin omassa keittiössä käsityönä, huolella sekä aina ensiluokkaisista ja tuoreista raaka-aineista. Paasitornin lounas on täynnä iloa, makua ja energiaa!

## Illallinen vie kansainvälisiin keittiöihin – tai suomalaisen makumaailman juurille

Paasitornin illallinen kokouspäivän päätteeksi on makumatka, johon on poimittu parhaita paloja useista ruokakulttuureista. Kuten muussakin ruokafilosofiassamme, myös iltamenussa hyödynnämme mahdollisimman paljon lähituottajien aitoja makuja ja huippulaadukkaita raaka-aineita. Kotimaisista klassikoista välittyy tunne oman kylän järvien, peltojen ja metsien antimista, niiden uniikista makumaisemasta sekä suomalaisesta omavaraisuudesta ja tinkimättömyydestä. Kansainväliset annokset puolestaan vievät herkuttelijan uusiin eksoottisiin maisemiin, kotimaisin raaka-ainein toteutettuna. Tämä kruunaa päiväsi!

"Me Paasitornissa haluamme tarjota kokousasiakkaillemme mieleenpainuvia, suussa sulavia ja virkistäviä – mutta samalla funktionaalisia ruokakokemuksia, kellon- tai vuodenaikasta riippumatta. Tervetuloa nautiskelemaan Helsingin maistuvimpiin kokouksiin", toivottaa Mikael.

## *Lähikuvassa mies ruokafilosofian takana, keittiötoimenpäällikkö Mikael Kyyhkynen*

*"Aloitin urani 1989 Turussa, jossa sain myös koulutuksen alalle. Helsinkiin tultuani työskentelin monessa upeassa ravintolassa kuten Palacenrannassa, Klippanilla, Boathousessa, Fishmarketissa, Sassossa, Töölönrannassa, La Societe du Cochon:ssa, Kellarikrouvissa... Muutaman vuoden yrittäjyyden jälkeen siirryin Ravintolakolmioon, jossa tieni on kulkenut Suomenlinnan Panimon ja Meripaviljongin jälkeen Paasitorniin.*

*Kiinnostus gastronomiaan syttyi jo kotona, jossa äitini intohimoisesti kokeili erilaisia ruokia ja makumaailmoja, taiteili upeita lautasannoksia ja maistatti niitä meillä lapsilla. Suvun gastronominen historia näköjään periytyy, sillä nuorimmaiseni aloitti juuri kondiittorin opinnot. Rakkaus ruokaan jatkuu jo kolmannessa polvessa.*

*Mentoreideni ansiosta oma ruokafilosofiani pohjautuu lähinnä klassiseen ranskalaiseen keittiöön, jota olen vuosien varrella muokannut nykyaikaan sopivaksi mm. uusilla raaka-aineilla ja tuoreilla ruoka-ajatuksilla. Tervetuloa maistamaan rakkauteni hedelmiä!"*

