

2.1.2024

Paasitornin vastuullinen ruokafilosofia kruunaa kokouspäivän

Paasitorni tarjoaa ainutlaatuiset puitteet onnistuneelle kokoukselle, seminaarille, juhlalle sekä yritystapahtumalle. Vastuullisuuden näkökulmasta korostamme eettisiä, ympäristöystävällisiä ja sosiaalisesti kestäviä periaatteita raaka-ainevalinnoissamme ja valmistuksessa. Näin pyrimme minimoimaan ruoantuotannon haitallisia vaikutuksia ympäristöön ja yhteiskuntaan sekä tukemaan pitkäaikaista kestävyyttä, unohtamatta makuelämystä läpi päivän.

Voimaa ja vireyttä aamuun sekä kokoustaukoihin

Kokousvieraille katettavat terveelliset aamiais- ja kahvitaukotarjoilut koostuvat kotimaisista kauden herkuista sekä perinteisistä toivemauista. Aloita aamu raikkaiden antimien nautinnollisella siemauksella. Herättele vatsaa Paasissa tehdyllä raakapuurolla tai vaikkapa raikkaalla jogurtilla ja granolalla. Höystä kokonaisuus tuoreilla vihanneksilla sekä kotimaisilla leikkeleillä ja juustolla. Leipätuotteet paistetaan paikan päällä, joten saat ne lautasellesi uunituoreina, täynnä makua.

Iltapäivätauolla kahvitori tarjoaa vanhan säännön mukaisesti seitsemän sortin kahvipöydän, jossa vieras saa valita antimista itselleen mieleisimmät, jotta saa kokouspäivään voimataukoja. Tarjolla on erilaisia makeita ja suolaisia tuotteita ja kauden hedelmiä.

Kokouslounaassa panostamme suomalaisuuteen ja terveellisyyteen

Kokouslounas on herkullinen ja ravitseva samalla kun se pitää osallistujat virkeinä ja keskittyneinä kokouksen aikana, sisältäen raikkaita valikoimia laaja-alaisen salaattipöydän antimista. Kana-, kala- ja kasvisannosten raaka-aineissa painottuu kaikkina vuodenaikoina suomalaisuus. Myös liha on kotimaista.

Illallinen vie tuttuihin makuelämyksiin, joihin on poimittu parhaita paloja. Vastuullisuus ja suomalaisuus näkyy menuissa. Tämä kruunaa päiväsi! Me Paasitornissa haluamme tarjota asiakkaillemme mieleenpainuvia, suussa sulavia ja virkistäviä, mutta samalla vastuullisia ruokakokemuksia, kellon- tai vuodenaikasta riippumatta. Keittiömme motto on ”kun tehdään täydellä sydämellä, se näkyy ja maistuu myös lautasella”.