

BOULEVARD SOCIAL · GAIJIN · FARANG
BRONDA · FARANG STOCKHOLM

TILAESITTELY



BW RESTAURANTS

FINLANDS BEST RESTAURANTS
WWW.BW-RESTAURANTS.FI



BOULEVARD SOCIAL GAIJIN · FARANG · BRONDA FARANG STOCKHOLM

BW-Restaurantsin ravintolat ovat rakkaudella rakennettu yksilöllisiksi kokonaisuuksiksi. Jokainen niistä pyrkii itsenäisesti tulemaan tunnetuksi loistavasta ruoasta, lämpimästä ja asiantuntevasta palvelusta, sekä rennosta tunnelmasta. Tässä esitteessä pääsette tutustumaan ravintoloihimme hieman tarkemmin.

Ravintoloidemme monimuotoiset puitteet sopivat loistavasti erikokoisille ryhmille. Tarjontaa on lounastilaisuuksista illallistilaisuuksiin, rennosta illanvietosta tärkeisiin suurempiin yritystapahtumiin.

Ravintoloidemme valtteja erilaisten tilaisuuksien hoidossa ovat ruoka- sekä juomatuotteen uniikkisuus ja laatu, palvelukokonaisuuden riipeys sekä kokonaisvaltainen hyvä ja rento fiilis. Rääätälöimme kaikki tilaisuudet asiakkaiden tarpeiden mukaan.

Lämpimästi tervetuloa viihtymään,
Tomi Björck & Matti Wikberg

BOULEVARD SOCIAL

MODERN MEDITERRANEAN

BULEVARDI 6 • HELSINKI

+358 10 3229 382

WWW.BOULEVARDSOCIAL.FI

gaijin

MODERN NORTH ASIAN

BULEVARDI 6 • HELSINKI

+358 10 3229 381

WWW.GAIJIN.FI

FARANG

MODERN SOUTH-EAST ASIAN

AINONKATU 3 • HELSINKI

+358 10 3229 380

WWW.FARANG.FI

BRONDA

MODERN BRASSERIE

ETELÄESPLANADI 20 • 00130 HELSINKI

+358 10 322 9384

WWW.RAVINTOLABRONDA.FI

FARANG

STOCKHOLM

MODERN SOUTH-EAST ASIAN

TULEGATAN 7 • 113 53 STOCKHOLM

+46 8 673 74 00

WWW.FARANG.SE

BOULEVARD SOCIAL

MODERNEJA VÄLIMEREN MAKUJA

Boulevard Socialin tunnelmallisessa, bistrohenkisessä miljöössä voit illallistaa katsellen Bulevardin vilinää tai nauttia kansainvälisen rennosti meiningistä, Meillä onnistuu niin intiimit kynttiläillalliset kuin isommat yksityistilaisuudetkin.

Ruokasalimme muuntuu kätevästi kokouksiin tai vaikkapa cocktail-tilaisuuksiin. Asiakaspaiikkoja on noin 70-100 hengelle, riippuen tilaisuuden luonteesta.



BAARI



DINING SALI



BAARI

BOULEVARD SOCIAL



SOCIAL TASTING MENU

SPICY MINI LAMB BURGER

grillattua lammasta, pehmeää leipää, kurkku-tillimajoneesia

`JAVIERS´ FOIE PATE

ankanmaksapateeta, timjami-kirsikkahilloa, `dukkah´
mausteseosta, focacciaa

SUMAC SALMON & PRAWNS WALDORF

lohipastramia, suolattuja katkarapuja, omenainen waldorfin
salaatti, paahdettua pähkinää

HONEY PORK BELLY `GOLDEN SPICES´ & `LABNEH´

possunkylkeä, hunajalla maustettua omenaa, kanelia,
hasselpähkinää, siideriä, labneh

PITALEIPÄÄ & TABBOULEH

GRILLED LAMB `KEFTA´ SKEWER

grillattu kebabvarras jauhetusta lampaasta, bulgurista ja
juustosta, fenkolisalaattia, harissamajoneesia

BOULEVARD SOCIAL SOFT ICE CREAM

itsetehtyä softista

CARROT CAKE & YOGHURT

porkkanakakkua, porkkanasorbettia, mausteista
porkkanatuhkaa, vaniljajogurttia, mantelia

gaijin

MODERNIA Pohjoisaasialaista



PITKÄ 'COMMUNAL' TABLE & LOUNGE



DINING SALI



KABINETTI

Gaijin sijaitsee Bulevardin ja Yrjönkadun kulmassa vilkkaan keskustan tuntumassa. Miljö on tyylikäs ja tummanpuhuva. Luonnonmateriaaleja suosivalla interiöörillä luodaan lämmin tunnelma erilaisiin tilaisuuksiin. Ravintola henkii kansainvälisyyttä ja rentoa fiilistä.

PITKÄ 'COMMUNAL' TABLE

Täydellinen rentoon illanviettoon, pitkä pöytä loungen puolella tarjoaa upean sosiaalisen tunnelman ravintolan sydämessä. Paikkoja 10-14.

LOUNGE

Gaijinin Coctail baarin rennoilla sohvilla ja baaritiskillä voit nauttia huippu drinkkejä sekä myös koko ruokalista on tarjolla herkkuksille. Tähän voit poiketa ilman pöytävarausta nauttimaan lasillisen ja jotain suolaista tai makeaa. Paikkoja noin 40.

DINING SALI

Ravintolan pääsali henkii lämmintä läheisyyttä, jossa sekä pienet että suuremmat seurueet pääsevät nauttimaan tunnelmasta. Paikkoja on n. 85 ja näiden lisäksi rennot sohvamme mahdollistavat tilan monipuolisen käytön koko ravintolan yksityistilaisuuksissa

KABINETTI

Kabinetti hurmaa tunnelmallisuudellaan. Kabinetin ovet ovat kaunista puusäleikköä, joka luo intiimiä fiilistä, mutta et ole täysin eristetty muusta ravintolasta. Ovet voi myös aukaista, jos illan kuluessa haluaa täyden näkyvyyden dining puolelle. Paikkoja 9-12.

gaijin



MENU GAIJIN

MUSSEL & LEMON JAM

vihersimpukka, 'lemon jam'-yuzu dressing, merileväkaviaaria

PORK BUN

possunkylkeä, kimchimajoneesia, pikkelöityä kurkkua, pehmeää leipää

SASHIMI

päivän sashimi

FOIE & UNAGI `NIGIRI´

glaseerattua ankeriasta, ankanmaksaa, ´nori´ levää, teriyakiriisiä, maapähkinää

MISO TROUT, SEAWEED & DASHI

miso marinoitua taimenta, mustajuurta, retikkaa, merilevädashia, shiso-krassia

BABY BACK PORK RIBS

possun ribsejä, soija-mirin karamellia, togarashia

BLACK VINEGAR SCALLOPS

paistettua kampasimpukkaa, mustariisietikkadressing, merileväkaviaaria, bonitoa

GAIJIN TONKATSU

rapeaksi paistettua possua, salaatinlehtiä, pikkeleitä, kimchiä, seesamdressing, chilipastea

GOHAN

japanilaista riisiä

GAIJIN MANDARINS

mandariinisorbettia, vanilja-yuzu cremeä, paahdettua hasselpähkinää, pähkinä pralinea, hasselpähkinä ´lunta´

FARANG

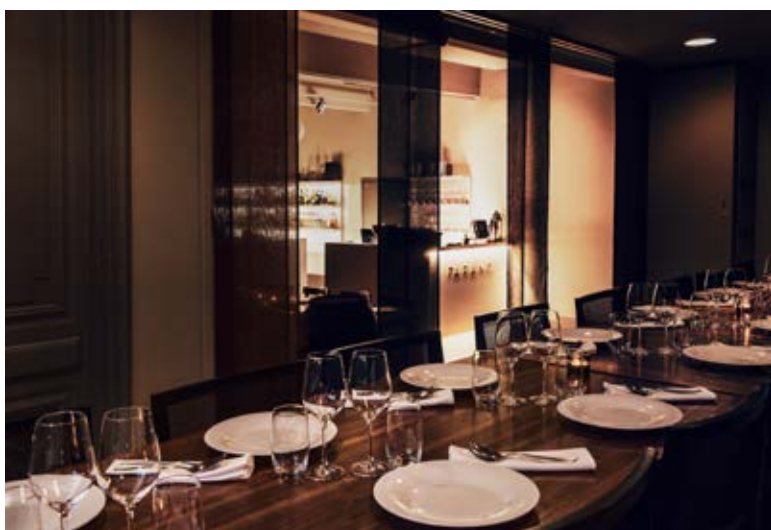
MODERNIA KAAKKOISAASIALAISTA



RAVINTOLA JA BAARI



KLUBI



KABINETTI

Farang tarjoaa tilojen monimuotoisuudellaan erittäin muuntelukykyiset tilat erikokoisille seurueille.

KLUBI

Ravintolan pienempi ravintolasali eli 'klubi' on intiimi, tumma ja tunnelmallinen, joka tarjoaa loistopuitteet illallisen nauttimiseen ystävien kanssa. Historiaa henkivä, maksimissaan 48-paikkainen klubi tarjoaa monipuolisen tilan illalliselämyksiin, yksityistilaisuuksiin, tapaamiin ja kokouksiin.

RAVINTOLA JA BAARI

Ravintolan isompi ravintolasali on sosiaalinen, tunnelmallinen ja raikas. Tila on sisustettu tyylikkään luonnonmateriaalein. Pitkä, rento lounge-sohva, loisteliaat cocktailit, pitkät pöydät, jaettava ruoka ja viinit tekevät tunnelman - ihmisten lisäksi tietenkin. Maksimissaan 100-paikkainen sali on helposti muuntuva ja mm. esityslavansa vuoksi ihanteellinen yksityistilaisuuksiin, joissa on ohjelmaa. Isosta salistamme löytyy myös 30-paikkainen baarimme, joka palvelee myös ilman pöytävarausta, joko juotavan, syötävän tai molempien muodossa.

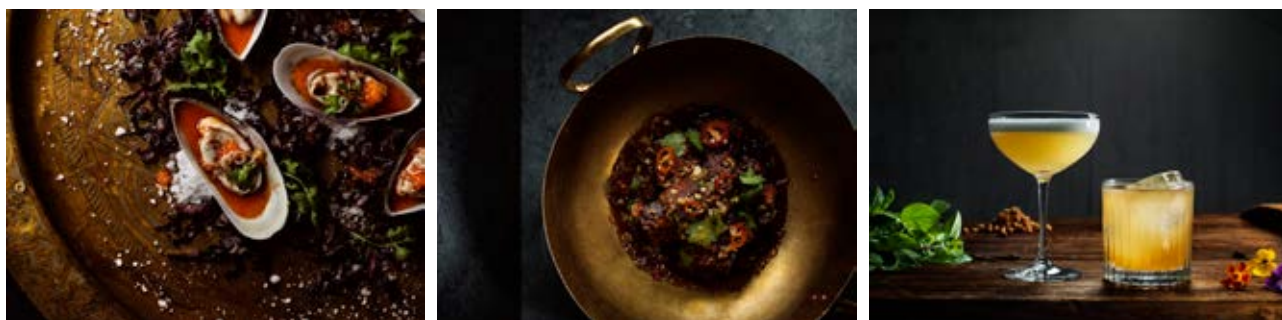
KABINETTI

Ravintolasalin päässä korokkeella sijaitseva 18-paikkainen kabinetti rajautuu muusta ravintolasalista verholla tai siirtoseinällä. Täysin intiimiksi muunnettavissa oleva kabinetti sopii hyvin kokousten ja juhlatilaisuuksien järjestämiseen.

Kaikki Farangin tilat muuntautuvat tilaisuuksien mukaan, mikä mahdollistaa istumapaikat myös suuremmille asiakasmäärille.

Farangin oma keittokirja 'Farang - Modernia aasialaista' on upea muisto herkullisesta illallisesta ystävälle, kumppanille tai vaikkapa työkaverille.

F A R A N G



MENU FARANG

CHA PLU -LEHTEÄ JA TIKERIRAPUA

paahdettu kookosdressing, taimenenmätiä

HAMACHI SASHIMI `VIETNAM´

aasialaisia yrtejä, mustariisietikkadressing

PEHMEÄKUORISTA TASKURAPUA

vihreää mangoa, minttua, karamellisoitua pähkinää,
vihreä nahm jim

RAPEAA POSSUA, PALMUSOKERIKARAMELLIA

haudutettua, rapeaksi paistettua possua, karamellia,
riisiviinietikkaa

THAI-ROTI LEIPÄÄ, SOUTHERN STYLE CURRYA

MORNING GLORY, RAPEAA `SUOLA & PIPPURI´ TOFUA

vesikrassia, paksoita, rapeakuoriseksi paistettua silken tofua

VASIKANPOSKEA `RED CURRY - SEREMBAN´

pitkään haudutettua vasikanposkea, aromaattinen punainen curry
liemi, thaimunakoisoa, vihreää pitkäpapua, riisinuudeleita, minttua

THAI JASMIINIRIISIÄ

`HOLA HOLA 10´

thaityyliin marinoituja hedelmiä, sokerihernettä, vanilja-
kookoskermalientä, mango-passionsorbettia

TAIDE HALLI

Suurempien seurueiden tarpeisiin sopii mainiosti myös ravintolamme yhteydessä olevat Taidehallin upeat tilat (www.taidehalli.fi) joihin kauttamme hoituvat herkulliset ja monimuotoiset 'buffet'-tyyppiset tarjoilut. Taidehallin kolme suurta salia tarjoaa hienot puitteet erilaisiin tilaisuuksiin, lehdistötilaisuuksista virkistyspäiviin, aikamme eturivin taiteilijoiden teosten ympäröimänä.

Mikäli toivotte tarjouta tilaisuudesta Taidehallin puolella, teidän tulisi varata tilat suoraan Taidehallista. Yhteydenotot; info@taidehalli.fi. Tilavarauksenne jälkeen teemme Teille mielellämme tarjouta menukokonaisuudesta.

ESIMERKKI MENUT TAIDEHALLISSA

FARANG `SNACKS`

VIHERSIMPUKKA 'NAHM-JIM'

vihreä chili-limekastike

CHA PLU LEHTEÄ JA MIEKKAKALAA

paahdettua pähkinää, merileväkaviaaria

CHA PLU LEHTEÄ JA TEMPEHIÄ

idätettyjä soijapapuja

FARANGIN KANA SATAY VARTAITA

maapähkinärelisiä

AASIALAISIA SIENIÄ

munakoisopyrettä

SOM TAM SALAATTI VIHREÄSTÄ PAPAIJASTA

tamarindia, paahdettua maapähkinää,
kirsikkatomaattia

KOOKOSKAKKUA

paahdettua kookosta

'FARANG SNICKERS'

tummasuklaaganache, paahdettua
maapähkinää, suolakaramellia

MENU TAIDEHALLI

VIHERSIMPUKKA 'NAHM-JIM'

vihreä chili-limekastike

PAAHDETTUA LOHTA

"chili jam" dressing

GRILLATTUA THAI- HÄRKÄSALAATTIA

kirsikkatomaattia, thai aromaatteja

PHAENANG CURRYA JA HAUDUTETTUA LAMMASTA

maapähkinää, pikkelöityä inkivääriä

THAI JASMIINIRIISIÄ

'FARANG SNICKERS'

tummasuklaaganache, paahdettua
maapähkinää, suolakaramellia

FARANG

STOCKHOLM

Farang avasi avattiin Tukholmaan tammikuussa 2013. Ruokatuotteen ollessa melkein samanlainen kuin Helsingissä sijaitsevan Farangin, on tila kuitenkin aivan erilainen. Vanhaan sähkölaitokseen rakennettu pitkä sekä korkea ravintolatila on todella vaikuttava, sosiaalinen ja upea, joskin osa ravintolasta on rakennettu intiimiksi tunnelmaltaan. Asiakaspaiikkoja Tukhoman Farangissa on noin 160 ruokailupuolella ja noin 30 baarin puolella.



BRONDA

MODERN BRASSERIE

Korkea, raikas ja vaikuttava tila Korkeavuorenkadun kulmassa suurine ikkunoineen tarjoaa upeat puitteet ravintola Brondalle, Tomi Björckin ja Matti Wikbergin viidennelle ravintolalle. Bronda on nimetty 1900 -luvulla paikalla toimineen K.M. Brondinin leipomo- ja kahvilaliikkeen mukaan. Ravintola tarjoaa modernia `brasserie` ruokaa Välimeren eurooppalaisten keittiösuurvaltojen innoittamana, nojaten vahvasti Ranskan, Espanjan ja Italian klassisiin herkkuihin.



Tilana Bronda taipuu moneen tarkoitukseen. Tiloja voi hyödyntää melkein pä minkä tyyppiiseen tilaisuuteen tahansa varhaisista aamiaispalavereista yön pikkutunneille jatkuviin illanviettoihin. Ravintolassa voi järjestää usean sadan hengen gaala- tai cocktailtilaisuuksia, tai pienempiä intiimejä tapahtumia. Lounas ja illallinen onnistuu mainiosti pienessä tai suuremmassakin seurueessa. Brondan äänieristetyissä kabineteissa on täysi kokousvarustelu. Voit esimerkiksi näyttää puhelimestasi kuvia plasma tv:n näytöltä tai vaikkapa valita tietokoneeltasi musiikin, joka

kuuluu kabinetin kaiuttimista. Kabinetit sopivat loistavasti niin kokoustamiseen kuin kavereiden keskeiseen illan viettoon, polttareihin tai yrityksen pikkujouluihin.

Parhailla näkymillä varustettu baarimme tarjoaa mahdollisuuden tulla herkuttelemaan baarimenumme antimia ja raikkaita cocktaileja yö myöhään saakka. Kesällä voit tulla nautiskelemaan auringosta terassillemme Esplanadin puiston vilinää katsellen.

BRONDA



SALI



KABINETTI



BAARI

RAVINTOLA SALI

Avarassa ja valoisassa ravintola salissa on paikkoja noin 110 ruokailijalle, tilaisuuden luonteesta riippuen. Ravintola salin erilaiset pöytämuodot, upea skandinaavista designia henkivä sisustus sekä salin taustalla korkeana kohoava lasinen viinikaappi, tekee oman osansa viihtyisän tunnelman luomisessa.

KABINETIT

Neljä, maksimissaan 13 hengelle soveltuvaa kabinettiamme on täysin äänieristettyjä ja kokoustarvikkeilla varustettuja. Kabinetit voi varata joko yksitellen tai yhdistettynä eri kokoisille seurueille sopiviksi. Kaksi kabinettia yhdistettynä sopii max. 28 hengelle, kolme kabinettia max. 40 hengelle ja kaikki neljä kabinettia max. 64 hengelle. Kabinetissa voi järjestää myös cocktail tilaisuuksia, jolloin tila sopii useammallekin vieralle.

BAARI

Brondan baarissa on asiakaspaikkoja noin 90 hengelle. Loppuviikosta baarin rytmeistä vastaa eri DJ:t, jotka kohottavat tunnelmaa aina yön pikku tunneilla saakka. Herkuttelijoille tarjolla on monipuolisen cocktail tarjonnan lisäksi baarimenu, josta löytyy niin suolaisia kuin makeitakin paimintoja Brondan ruokalis talta.

TERASSI

Heti säiden salliessa Brondan edustalle nousee 20 paikkainen terassi, joka houkuttelee istahtamaan raikkaalle juomalle. Auringon vaipussa mailleen voi päivää jatkaa sisätiloissa hyvän ruoan ja juoman parissa.

BRONDA



MENU BRONDA

BAKED MUSSELS `SOFFRITO` & SAFFRON

gratinoitua vihersimpukkaa tomaattikastikkeessa,
sahramimajoneesia, chorizo-öljyä, persiljaa

CHORIZO ROLL & SPANISH COLESLAW

Brondan chorizoa, höyrytettyä pehmeää leipää, mausteista
coleslaw salaattia, vihreää oliivia, pikkelöityä punasipulia

LOCAL TROUT SASHIMI & CHARRED EGGPLANT

meritaimensashimia, hiillostettua munakoisoa,
kuminamajoneesia, savustettua mätiä

PAN ROASTED SCALLOPS, GOAT'S CURD & TRUFFLE

paistettua kampsimpukkaa kuoressaan,
vuohenjuustocrème, tryffeli-sipulidressing, rapeaa
pancettakinkkua, paahdettuja pinjansiemeniä

LAMB ALA PEDRO

Pedro Ximenez sherryssä haudutettua lammasta,
savustettua valkosipulipyreetä, pikkelöityä kirsikkaa,
sherry-bordelaise kastiketta, timjamia

AU GRATAN

paahdettu peruna-kaaligratiini, parmesaania

APPLE & SORREL

omena-suolaheinäsorbettia, gazpacho omenasta ja
selleristä, granolaa, mascarpone-vaniljakermaa

CHOCOLATE & TOFFEE

lämmintä suklaavanukasta, toffeejäätelöä, vaniljakastiketta,
paahdettua valkosuklaata

BOULEVARD SOCIAL

MODERN MEDITERRANEAN

BULEVARDI 6 • HELSINKI
+358 10 3229 382
WWW.BOULEVARDSOCIAL.FI

gaijin

MODERN NORTH ASIAN

BULEVARDI 6 • HELSINKI
+358 10 3229 381
WWW.GAIJIN.FI

FARANG

MODERN SOUTH-EAST ASIAN

AINONKATU 3 • HELSINKI
+358 10 3229 380
WWW.FARANG.FI

BRONDA

MODERN BRASSERIE

ETELÄESPLANADI 20 • 00130 HELSINKI
+358 10 322 9384
WWW.RAVINTOLABRONDA.FI

FARANG
STOCKHOLM

MODERN SOUTH-EAST ASIAN

TULEGATAN 7 • 113 53 STOCKHOLM
+46 8 673 74 00
WWW.FARANG.SE

TNIDE
HALLI

HELSINGIN TAIDEHALLI

NERVANDERINKATU 3 • HELSINKI
+358 9 454 2060
INFO@TAIDEHALLI.FI
WWW.TAIDEHALLI.FI