

# Punaportin ruokamatka

Uutiskirje



## KIITOS ENSIMMÄISET UUTISKIRJEEN TILAAJAT

### Uutiskirje Nro 1

Julkaisupäivä 4.4.2025

Aikaväli 7.-20.4.2025

### Seuraava uutiskirje:

Uutiskirje Nro 2

Julkaisupäivä to 17.4.2025

Aikaväli 21.4.-4.5.2025

### Poikkeavat aukiolot:

Pitkäperjantai 18.4.

2. pääsiäispäivä 21.4.

SULJETTU

### SEURAA MEITÄ SOMESSA:

#### INSTAGRAM

@kahvilaravintolapunaportti

@ammattiopistotavastia

#### FACEBOOK

Kahvila-ravintola Punaportti

#### TIKTOK

@race\_tavastia

## KAHVILA-RAVINTOLA PUNAPORTTI

Kahvila-ravintola Punaportti toimii opiskelijoiden käytännön töiden oppimisympäristönä ja toimintaa kehitetään opetus edellä. Näin varmistamme tulevaisuuden tekijöiden osaamisen kehittymisen.

Opetusravintola on auki ti-to klo 10.45-13.30 tarjoten erilaista lounasta opiskelijoiden suorittaman tutkinnonosan ja opintojen etenemisen mukaan. Tarjolla on vaihtelevasti perinteinen lounasbuffet, erilaisia lautasannoksia, pitopöytää, pikaruokaa sekä a la carte. Lounaan hinta vaihtelee tarjottavan mukaan. Asiakaskokemus ja -palaute muutoksesta on ollut pääosin positiivista.

Opetuskahvila palvelee normaalisti asiakkaitaan joka arkipäivä. Aukioloajat ovat ma-pe klo 8.45-15. Uutuutena kahvilassa tarjoillaan maanantaisin ja perjantaisin annossalaatteja tai kevyttä keittolounasta. Kahvilan yhteydessä toimivasta myymälästä voi ostaa opetuskeittiöissä valmistettuja ruokia sekä leipomomme tuotteita. Tarjonta vaihtelee tutkinnonosien ja opintojen etenemisen mukaisesti.



### **OPETUSKAHVILASSA TAPAHTUU :**

VKO 16

Oma leipomomme  
loihdii pääsiäisleivonnaisia  
myyntiin ti 15.4-to 17.4.

### **OPETUSRAVINTOLASSA TAPAHTUU :**

VKO 15

ti-to klo 10.45-13.30  
Buffetlounas ja jälkiruoka

VKO 16

ti-to klo 10.45-13.30  
Katu- ja pikaruoka  
tutkinnonosa

## **ULKOMAILLA HARJOITTELUSSA**

Opiskelijoitamme lähtee joka kevät työharjoitteluun ulkomaille Erasmus+ ohjelman kautta. Nyt maaliskuussa kaksi leipuriopiskelijaa suuntasi ranskan Le Mansiin ja kolme kokkiopiskelijaa Cannersiin neljän viikon harjoittelujaksolle.

Le Mansissa leipuriopiskelijat työskentelevät paikallisissa leipomoissa, joissa he suorittavat Leipomoalan erikoistuotteiden valmistuksen tutkinnonosaa. Ensimmäisiin työpäiviin on sisältynyt mm. croissantien valmistusta useaan eri otteeseen, erilaisten piirakoiden leipomista, koristelujen valmistusta leivonnaisiin ja ganachen valmistusta.

Ravintolapuolen kokkiopiskelijat suuntasivat Cannesin hotelleihin keittiötyöhön suorittamaan Kansainvälisessä työympäristössä toimimisen -tutkinnonosaa, jossa tutustutaan kansainväliseen ruoka- ja työkuulttuuriin. Heidän ensimmäisiin päiviinsä on sisältynyt salaattien, risottojen, liha- ja kala-annosten sekä erilaisten jälkiruokien valmistusta. Cannesissa opiskelijat ovat päässeet nauttimaan myös aurinkoisista kevätpäivistä.

### **LOUNASLISTA VKO 15**

Ti 8.4.

Chili con carne ja moniviljariisi

Kasvis: Chili con papu

Jälkiruoka: Kuningatarkiisseli

Ke 9.4.

Mantelinen uunikala seistä ja perunat

Kasvis: Täytetyt kesäkurpitsat

Jälkiruoka: Vatkattu puolukkapuuro

To 10.4.

Lindströminpihvit ja perunasose

Kasvis: Punajuuri-pähkinäpihvit

Jälkiruoka: Sitruunarahkamuffinsi

#### **Kahvilasta:**

Ma7.4. Savulohisalaatti L, G 9,90€

Pe 11.4. Palsternakkasosekeitto

L, G 8,50e

### **KATU- JA PIKARUOKA VKO 16**

Tarjolla ti 15.-to 17.4

- Hampurilaisaterioita
- Snackbox dipeillä pikku nälkään
- Punaportin hodarit
- Kebab-salaattilautanen
- Pääsiäisen lähestyessä Bao Bun-sämpylät päre eri täytteillä
- Frittiperunoita tomatillosalsalla
- Jätskikori herkuilla
- Pirtelöä
- Pääsiäisyllätys pikku herkut



#### **Kahvilasta:**

Ma14.4. Hedelmäinen broilerisalaatti L 8,50€.