

MESSUKESKUS

Restaurants & Event Catering

Helsinki International Horse Show 2026

VIP Royal Tables

Torstai:

Päärynää ja Peltolan Blue –juustoa (L, G)

Kananpoikaa, punaviinikastiketta ja perunafondant (L, G)

Sitruuna-pannacotta (L, G)

Perjantai, lounas:

Maa-artisokkakeittoa ja karamellisoitua omenaa (L)

Haudutettua lammasta, paistettua perunaa, broccolia ja tummaa salviakastiketta (M, G)

Porkkanakakku (L, G)

Perjantai, illallinen:

Toast Skagen käsin kuorituista katkaravuista ja siian mätiä (M)

Ylikypsää poronpotkaa, Lapin puikulaa ja tummaa karpalokastiketta (L, G)

Mustikkakukko, hillottuja marjoja ja vaniljavaahtoa (L)

Lauantai, lounas:

Tartar kotimaisesta naudan paistista, pikkelöityjä sinapinsiemeniä ja keltuaiskreemiä (M, G)

Hiillostettua nieriää, hummeriperunaa ja rapukastiketta (L, G)

Hunaja-pähkinäkakkua, mansikoita ja vanilja-mascarponekreemiä (G)



NoHo Partners Oyj Y-1952494-7

Käyntiosoite: Verkatehtaankatu 2, 33100 Tampere

Postiosoite: Hatanpään valtatie 1 B, 33100 Tampere

noho.fi

MESSUKESKUS

Restaurants & Event Catering

Lauantai, illallinen:

Napue ginillä maustettua lohta, siianmätää ja seesam-soijadressing (M, G)

Rotukarjan sisäfileetä, parmesan-perunaa ja bearnaise-kastiketta (L, G)

Mud cake ja mango-passionmousse (M, G)

Sunnuntai, lounas:

Paahdetta maa-artisokkaa, tyrnimarjaa, siitakesientä ja persiljakreemi (V, G)

Ahvenanmaan karitsanlapaa, macaire-perunaa ja katajanmarjakastiketta (L, G)

Appelsiini-suklaaleivos (V, G)

(L = laktoositon, M = maidoton, G = gluteeniton, V = vegaaninen)



NoHo Partners Oyj Y-1952494-7

Käyntiosoite: Verkatehtäankatu 2, 33100 Tampere

Postiosoite: Hatanpään valtatie 1 B, 33100 Tampere

noho.fi

MESSUKESKUS

Restaurants & Event Catering

Helsinki International Horse Show 2026

VIP Royal Tables

Thursday:

Pear with Finnish blue cheese Peltolan Blue (L, G)

Chicken, red wine sauce and potato fondant (L, G)

Lemon pannacotta (L, G)

Friday, lunch:

Jerusalem artichoke soup with caramelised apple (L)

Braised lamb, sautéed potatoes, broccoli and dark sage sauce (M, G)

Carrot cake (L, G)

Friday, dinner:

Toast Skagen with hand-peeled shrimp and whitefish roe (M)

Slow-cooked reindeer shank, Lappish potatoes and dark cranberry sauce (L, G)

Blueberry pastry, preserved berries and vanilla foam (L)

Saturday, lunch:

Beef tartare (Finnish beef), pickled mustard seeds and egg yolk cream (M, G)

Charred Arctic char, lobster potatoes and crayfish sauce (L, G)

Honey–nut cake, strawberries and vanilla–mascarpone cream (G)



NoHo Partners Oyj Y-1952494-7

Käyntiosoite: Verkatehtaankatu 2, 33100 Tampere

Postiosoite: Hatanpään valtatie 1 B, 33100 Tampere

noho.fi

MESSUKESKUS

Restaurants & Event Catering

Saturday, dinner:

Napue gin–marinated salmon, whitefish roe and sesame–soy dressing (M, G)

Prime beef tenderloin, parmesan potatoes and bearnaise sauce (L, G)

Mud cake with mango–passion mousse (M, G)

Sunday, lunch:

Roasted Jerusalem artichoke, sea buckthorn, shiitake mushrooms and parsley cream (V, G)

Åland lamb shoulder, macaire potatoes and juniper berry sauce (L, G)

Orange–chocolate pastry (V, G)

(L = lactose free, M = dairy free, G = gluten free, V = vegan)



NoHo Partners Oyj Y-1952494-7

Käyntiosoite: Verkatehtaankatu 2, 33100 Tampere

Postiosoite: Hatanpään valtatie 1 B, 33100 Tampere

noho.fi