



TIEDOTE  
8.9.2010

## ESPOON MAKUMAILMA VIE KIELEN MENUSSA JA BUFFETISSA

Espoo nostaa ruokaprofiiliaan, kun kahdeksan ravintolaa lanseeraa EspooMenun. Mukana on kartanoravintoloita sekä merellisten kokoushotellien laadukkaita ravintoloita. Suomen toiseksi suurimman kongressikaupungin asiakastarpeista kumpusi myös idea luoda perinteisen kolmen ruokalajin menun rinnalle EspooMenu-buffet.

- Pitkään toivottu EspooMenu liittää Espoon makumailman osaksi Espoon matkailumaailmaa. Haluamme tarjota kansainvälisille vieraille EspooMenu-buffetin. Myös kaupungin oma edustuskeittiö on mukana, ja kaupunginjohtajan tärkeimmissä tilaisuuksissa tarjotaan EspooMenua, toteaa toimitusjohtaja Jaana Tuomi Espoon Matkailu Oy:stä.

### Silakka nostaa imagoaan Espoon kalana

Keittiömestari Kim Palhus on EspooMenun isä, katalysaattori, joka vei pitkään muhineen asian eteenpäin. Paikallisuus ja sesonginmukaisuus ovat Palhusille tärkeitä lähtökohtia.

Espoossa kaupungin merellisyys näkyy kalapainotteisena buffet-pöytänä. Espoon perinnekalat turska on kadonnut lähivesiltämme, joten silakka lunastaa paikan Espoon kalana.

- Nyt nostamme silakan imagoa. Silakassa yhdistyvät ekologisuus, lähialueet ja tuoreus. Silakka on aina osa EspooMenu-buffettia. Lisäksi EspooMenussa maistuvat tänä syksynä speltti ja kauden tuotteet, sienet etunenässä, Palhus kuvailee tuoreita Espoon makuja.

EspooMenu saa lisäulottuvuuksia, kun vuodenvaihteessa luodaan piknik-kori ulkoilijoiden, golfaajien ja veneilijöiden tarpeisiin. Raaka-aineiden käsityömyynty paranee ja kirjo lavenee, kun alueen tuottajat saavat juonesta kiinni. Työn alla on myös oma olut.

- Designvuoteen 2012 sopii muotoilun yhdistäminen ruokaan, ja saamme yrityskumppanin lisäksi myös Aalto-yliopiston yhteistyökumppaniksemme, yhteistyökuvioista innostunut Palhus kertoo.

Espoon Matkailu esittelee laajalle levittäytyvän kaupungin ravintolat [www.visitespoo.fi](http://www.visitespoo.fi)-sivustolla. EspooMenu-ravintoloita ovat [Espoo Catering](#), [Hanasaaren Ravintola Johannes](#), [Kartanokylpylä Kaisankoti](#), [Kokoushotelli Meripuisto](#), [Kokoushotelli Siikaranta](#), [Ravintola Alberga](#), [Ravintola Base](#) ja [Sodexo Oy/Dipoli](#). Mukaan odotetaan myös muita kiinnostuneita ravintoloita.

EspooMenu on osa Ruokatiedon koordinoimaa Taste of Finland –konseptia.

### Lisätietoja:

Espoon Matkailu Oy, toimitusjohtaja, Jaana Tuomi, puh. 040 579 4727

Hanasaari – ruotsalais-suomalainen kulttuurikeskus, ravintolatoimen kehityspäällikkö Kim Palhus, puh. 040 4848 123

Ruokatieto, koulutus- ja kehityspäällikkö Mirja Hellstedt, puh. 040 707 3223.

[www.visitespoo.fi](http://www.visitespoo.fi)

[www.tasteoffinland.fi](http://www.tasteoffinland.fi)

[www.ruokatieto.fi](http://www.ruokatieto.fi)

**Ruokatieto**

Ruokatieto Yhdistys ry / PL 309, 01301 VANTAA / [www.ruokatieto.fi](http://www.ruokatieto.fi)  
Käyntiosoite: Urheilutie 6 C 14 / puh. 040 710 4170 / Y-tunnus 0111164-2