



**”Kevään kestänyt projekti viimeistelty. Koko työporukka oli kasassa. Pistin krakaa löysemmälle ja aurinko paistoi pilvettömältä taivaalta. Lasi shamppista maistui just sillä hetkellä maailman parhaalta.”**

**#lonnamoment**

# **LONNA**

**MIINAMAKASIINIT**



# HETKI SAARISTOSSA?

**Kokouspäivä, kesäjuhlat tai yritystilaisuus suunnitteilla?  
Mitäpä jos kutsuisit vieraasi päiväksi ihastuttavalle  
saarelle Helsingin edustalle?**

Lonnin saari sijaitsee Suomenlinnaa vastapäätä, vain 10 minuutin merimatkan päässä Kauppatorilta. Lonnin juhlatilat, Miinamakasiinit, ovat tunnelmallinen paikka viettää kesäisiä hetkiä illallistaen, kokoustaen tai juhlien isommallakin porukalla.

Miinamakasiineja ympäröi jyrkäv kiviaita, joka rajaa Miinamakasiinit kauniisti yksityisalueeksi saaren muusta ympäristöstä. Alueella sijaitsee kaksi vanhaa makasiinia, ja niiden välissä oleva suuri, osittain katettu 400 m<sup>2</sup> terassi, jolta voi ihastella merimaisemia kahteen suuntaan.

# KESÄJUHLAT TAI YRITYSTILAISUUS MIINAMAKASIINEILLA

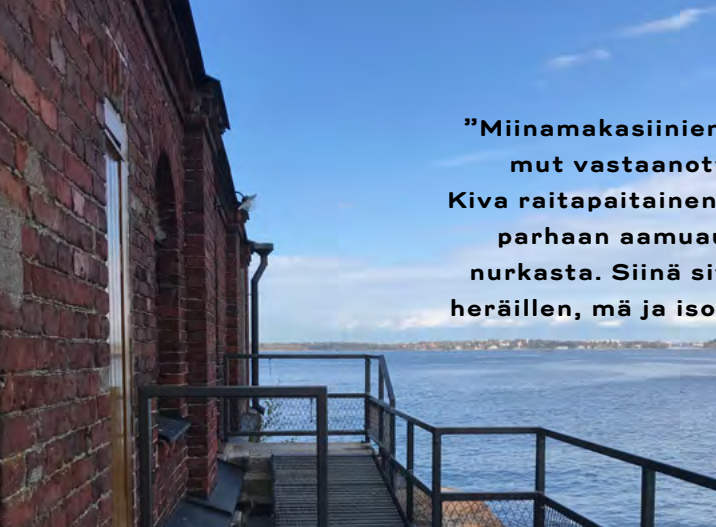
Alkumaljoja terassilla, illallista Päämakasiinissa, tanssia Looshimakasiinissa - ihania hetkiä yhdessä fiilistellen! Olipa kyseessä sitten illallinen avainasiakkaiden kanssa, tuotelanseeraus tai seminaaripäivän jatkot, Lonna ihastuttaa ympäristöllään ja tunnelmallaan. Päämakasiiniin mahtuu illalliselle 120 vierasta ja rapujuhlia varten tilaan voidaan kattaa rapupöytä jopa 80 vieraalle.

Miinamakasiineilla on juhlittu myös 400 hengen iloisia kesäjuhlia ottaen käyttöön koko makasiinialueen tilat. Kaksi erillistä makasiinia sekä terassi tarjoavat monipuoliset käyttömahdollisuudet kesäisiin tapahtumiin tilaisuudesta riippuen.

**”Kevään kestänyt projekti viimeistely.  
Koko työporukka oli kasassa. Pistin  
krakaa löysemmälle ja aurinko  
paistoi pilvettömältä taivaalta. Lasi  
shamppista maistui just sillä hetkellä  
maailman parhaalta.”**

**#lonnamoment**





**”Miinamakasiinien terassille astuessani mut vastaanotti aamukahvin tuoksu. Kiva raitapaitainen tyyppi vinkkasi mulle parhaan aamuaurinko-spotin terassin nurkasta. Siinä sitten istuskelin hetken heräillen, mä ja iso kuppi aamukaffetta.”**

**#lonnamoment**

## **KOKOUS TAI SEMINAARIPÄIVÄ MIINAMAKASIINEILLA**

Miltä kuulostaisi inspiroiva kokouspäivä saaressa? Seminaareja Päämakasiinissa, workshopeja Looshimakasiinissa, lounashetki aurinkoisella terassilla. Miinamakasiinitilat muuntuvat helposti moniin käyttötarkoituksiin. Päämakasiinissa on istumapaikat 90 vieraan seminaaria tai kokousta varten. Tuoliriveittäin tilaan saadaan kivasti paikat aina 120 vieraaseen asti. Päämakasiinissa on kiinteänä videotykki ja valkokangas sekä äänentoisto taustamusiikkia varten.

Lonnassa pääset nauttimaan niin maittavasta aamiaisesta, ruokaisasta saarilounaasta kuin piristävistä iltapäiväkahveistakin! Heti päivän aluksi saareen saapuvia kokousvieraita odottaa makasiineilla Lonnan aamiainen. Lounas tarjoillaan joko Miinamakasiineilla tai Lonnan 60-paikkaisessa ravintolassa. Virkistävät iltapäiväkahvit ja kauden makea voidaan herkutella kokoustilassa tai makasiinien aurinkoisella terassilla. Seminaaripäivän voi halutessaan päättää illalliseen, sillä Päämakasiini muuntuu hyvin, vaikkapa pienen saarikierroksen aikana, tunnelmalliseksi iltajuhlapaikaksi.

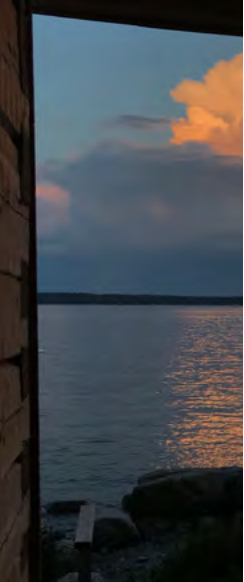




## RUOKA- JA JUOMATARJOILUT

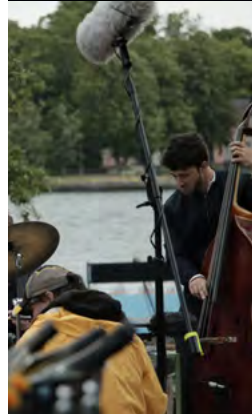
Miinamakasiinien ruoka- ja juomatarjoilusta vastaa Lonnan saari. Kaikki makasiinien tarjoilut on suunniteltu tinkimättömästi Lonnan hengessä. Käytämme aina tuoreita kauden raaka-aineita luomua ja lähiruokaa suosien.

Illallismenu koostuu runsaasta alkupalavalikoimasta ja pääruoka valmistellaan paikan päällä hiiligrillissä. Menun kruunaa kauden jälkiruoka. Illallinen tarjoillaan noutopöydästä. Miinamakasiinialueen kaikissa tiloissa on anniskeluoikeudet, joten omien juomien tuominen ei ole mahdollista.



**”Mulle tulee Lonna-fiilis  
aina, kun saavun tänne.  
Lonnasta on niin paljon  
hyviä muistoja  
- tää on kuin oma pieni  
maailma.”**

**#lonnamoment**



# ESIMERKKIMENU ILLALLISELLE

## ALKUUN

Saaristolaisleipää ja levitettä  
Savukalaa, marinoitua fenkolia ja kurkkua  
Gobbas Gårdin spelttiä, hiillostettua sipulia  
ja lehtikaalia  
Paahdettua kukkakaalia, auringonkukan-  
siemenkreemiä ja kirsikkatomaattia  
Marinoitua kesäkurpitsaa, minttua ja tuorejuustoa

## PÄÄRUOKA

Hiillostettua lohta  
Piparjuurella maustettua hapankermakastiketta  
TAI  
Hiiligrillattua luomukaritsan paistia  
Kermaista karhunlaukkakastiketta  
TAI  
Karhunlaukalla maustettua härkäpapatempehiä ja  
savustettua juuriselleriä lehtipersiljakastiketta  
  
Ahlbergin tilan luomuperunaa ja ruskistettua  
timjamivoita  
Paahdettuja satokauden kasviksia  
Ahlbergin tilan luomusalaattia ja  
samettikukkavinaigrettea

## JÄLKIRUOKA

Raparperia, kauden marjoja ja kuusikreemiä

**KAUDEN MENU** 59 € vieras

**KAUDEN JÄLKIRUOKA** 10 € vieras

**KAHVI/TEE** 3 € vieras



Menun sisältö ja raaka-aineet muuttuvat sesongin sekä saatavuuden mukaan. Kaikki ruokatarjoilut ja mahdolliset erityisruokavaliot toivomme ilmoitettavan 20 päivää ennen tilaisuutta. 10 päivää ennen vahvistettu henkilömäärä on ruokien osalta laskutusperuste.

Juomapuolella suosimme ruoan tapaan luomua ja pientuottajia. Viinivalikoimamme koostuu eurooppalaisista herkullisuuksista, joista suosittelemme mielusti juuri sinun tilaisuuteesi sopivat juomat. Lisäksi täydennämme juomavalikoimaa pienpanimotuotteilla sekä luomuvirvokkeilla.





## MAKASIINIEN VIINISUOSITUKSET

"Haluaisin tarjota vierailleni sellaisia ihanan raikkaita ja kepeän kesäisiä viinejä, joissa hinta-laatusuhde on enemmän kuin erinomainen"

**45-50 €**

"Haluaisin tarjota vierailleni sellaisia viinejä, joissa näkyy Lonnan persoonallisuus ja ne korostavat upeasti tarjottavan ruoan makua"

**65-70 €**

"Haluaisin tarjota viiniä fiilisteleville vierailleni rajallisen saatavuuden supermaukkaita viinejä pikkutiloilta"

**85-90 €**

Pienpanimo-oluet kauden mukaan **8-11 €**

Siiderit ja lonkerot **8-11 €**

Virvokkeet **4-6 €**

Kysythän myös muista juomavaihtoehdoista.



# HINNOITTELU JA LISÄPALVELUT

## JUHLAT MIINAMAKASIINEILLA

- Miinamakasiinien tilavuokra on 2000 €
- Tilavuokra sisältää tilojen valmistelut, henkilökunnan, astiaston, tunnelmavalaistusta, äänentoistoa ja loppusiivouksen. Lisäksi makasiinien myyntitakuu ruoan ja juomien suhteen on 6500 €.
- Tilat ovat käytössä klo 10-00 ellei toisin sovita.

## KOKOUPÄIVÄ MIINAMAKASIINEILLA (yli 40 vieraille)

- Kokoustila on käytössä klo 9-16.
  - Tilavuokra on 950 €.
- Sisältäen alkuvalmistelut, kokousvarustuksen (wifi, tykki, valkokangas, mikki), henkilökunnan, astiaston ja loppusiivouksen.

## KOKOUSTARJOILUT:

Kevyt aamiainen, ruokaisa lounas ja iltapäiväkahvit & päivän makea 62 € / vieras

Kaikki hinnat sisältävät voimassa olevan arvonlisäveron.  
Pidätämme oikeuden mahdollisiin hinnannuutoksiin

## MAKSULLISET LISÄPALVELUT

### (eivät sisälly myyntitakuuseen)

- Valkoiset pöytäliinat 350 €, kangasservietit 3 € / hlö
- Ohjelma, aktiviteetit, saaren historia-kiertäminen, esiintyjät ja järjestyksenvalvonta, kysythän yhteistyökumppaneitamme
- Tilaisuuden jatkaminen klo 24-02 veloitus 500 € (Huomioitathan, että viimeinen vesibussi lähtee Lonnasta ma-ke klo 23.35 ja pe-la klo 0.25.)





### **Tilaisuuden järjestäjälle huomioitavia asioita**

- Päämakasiinista löytyy videotykki ja valkokangas sekä langaton netti.
  - Terassilla on lupa soittaa musiikkia kello 22 asti, jonka jälkeen sisätilat palvelevat
  - Päämakasiinissa ja terassilla on äänentoisto taustamusiikkia varten.
- Looshimakasiinissa on soundisetti dj:tä tai pientä bändiä varten.

**Jos kaipaatte tilaisuuteenne kattavampaa ääni- sekä valotekniikkakokonaisuutta, Kyselettehän Creative Technology Groupilta, [info.fi@ct-group.com](mailto:info.fi@ct-group.com)**

### **KULJETUKSET**

Suomen Saaristokuljetuksen vesibussit liikennöivät Lonnaan suoraan Kauppatorin Lyypekinlaiturista kiinteän aikataulun mukaisesti koko kauden läpi.

Juhlavieraiden yksityiskuljetuksia saarelle voitte tiedustella seuraavilta yhteistyökumppaneiltamme:

#### **SUOMEN SAARISTOKULJETUS**

(vesibussit 150 henkeen asti)  
[myynti@suomensaaristokuljetus.fi](mailto:myynti@suomensaaristokuljetus.fi) /  
+358 102023780

**JT-LINE** (vesibussit 250 henkeen asti)  
[info@jt-line.fi](mailto:info@jt-line.fi) / +358 9 534806

**AAVA LINES** (vesibussit 80 henkeen asti)  
[myynti@aavalines.fi](mailto:myynti@aavalines.fi) / +358 40 6708845

**FREGATTI OY** (purjelaivat)  
[markkinointi@fregatti.fi](mailto:markkinointi@fregatti.fi) / +358 9 664664



## LISÄTIETOJA, KUVIA JA FILIKSIÄ

[www.lonna.fi/saaren-palvelut/miinamakasiinit/](http://www.lonna.fi/saaren-palvelut/miinamakasiinit/)

[www.lonna.fi/galleria](http://www.lonna.fi/galleria)

**INSTAGRAM**

@lonnaisland

#miinamakasiinit #lonnamoment

**JOS HALUAISIT JÄRJESTÄÄ KESÄISEN  
HETKEN MIINAMAKASIINEILLA TAI  
SINULLA HERÄSI POLTTAVIA KYSY-  
MYKSIÄ TILOISTA, VIESTITTELETHÄN  
MEIDÄN HANNALLE  
[hanna@lonna.fi](mailto:hanna@lonna.fi)**

[www.lonna.fi](http://www.lonna.fi) #lonnaisland





# LONNA

MIINAMAKASIINIT

TUTUSTU TARKEMMIN KUVIIN, ISTUMAJÄRJESTYKSIIN  
JA POHJAPIIRROKSIIN: [WWW.LONNA.FI](http://WWW.LONNA.FI)