



”Saavuimme veneellä Lonnaan. Kaikki meille tärkeimmät odottelivat jo terassilla. Aurinko paistoi ja pieni jännitys tuntui ihanasti vatsanpohjassa. Just siinä, kaikki tuntui aika täydelliseltä.”

#lonnamoment

LONNA

MIINAMAKASIINIT



TUNNELMALLISET HÄÄJUHLAT LONNAN MIINAMAKASIINEILLA

Miltä kuulostaisi pieni veneretki Lonnan saareen, jossa juhlapäivä alkaisi alkumaljojen kilistelyllä Miinamakasiinien upealla terassilla merimaisemia ihailen? Illallinen tunnelmallisessa Päämakasiinissa, jälkiruokaa ja kahvit terassilla auringon laskiessa Stadin siluettiin lempibiisien soidessa. Tanssia ja fiilistelyä Looshimakasiinissa. Kun ilta kääntyy yöhön ja kuu paistaa kirkkaimmillaan, on iloisen juhlaväen aika vilkuttella laiturilla, hypätä lauttaan ja seilata takaisin maihin. Miinamakasiinitilat mahdollistavat mitä erilaisempia ratkaisuja juhlapäivän toteuttamiseen luonnonkauniissa merellisessä Helsingissä!

Lonnan saaren Miinamakasiinit toimivat miinavarastoina suomalaisen varuskunnan aikana 1920-luvulta vuoteen 1933, kunnes miinat siirrettiin Melkin saarelle. Lonnassa alettiin keskittymään miinojen säilyttämisen sijaan miinojen raivaamiseen. Nyt nämä vanhat miinavarastot ovat kunnostettu rouheaa ja historiallista tunnelmaa kunnioittaen. Tilat avattiin juhlaikäyttöön vuonna 2016.

IHANIA HETKIÄ JA MERELLISTÄ TUNNELMAA

"Meidän häitä vietettiin Lonnan Miinamakasiineilla elokuussa. Toiveenamme oli iloiset ja lämminhenkiset juhlat, joissa voisimme viettää mahdollisimman paljon aikaa rennosti upeissa maisemissa ystävien ja sukulaisten ympäröimänä.

Pienen meriretken jälkeen juhlat alkoivat vihkimisellä aurinkoisella terassilla, jossa jatkoimme fiilistelyä skoolailun ja alkupalojen kera Suomenlinnan siluetin häämöttäessä taustalla. Illalliselle ja puheiden pitoon siirryttiin sisälle makasiiniin, jossa ruokailtiin yhdessä pitkien pöytien ääressä. Auringon laskiessa Helsingin taakse siirryimme terassille kakunleikkuuta, kahvitarjoilua sekä musiikkiesityksiä varten. Illan pimetessä alkoi häädisco toisessa makasiinissa, ja siellä viihdyttiinkin valojen välkkeessä viimeisen laivan lähtöön asti.

Tilojen monipuoliset käyttömahdollisuudet toivat kaipaamaamme rentoutta juhliin ja näin vieraat pääsivät koko päivän ajan seurustelemaan muidenkin, kuin vierustovereiden kanssa. Tästä tykkäsivät kaikki!

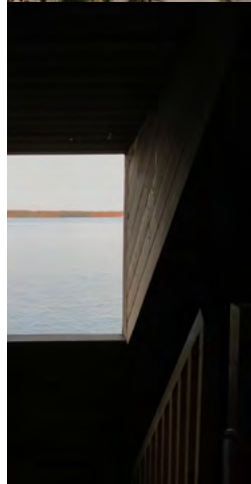
Hääpaikan lisäksi Lonnassa on ihan mieletön ja korvaamaton henkilökunta, joka ymmärsi just, minkälaisen tunnelman halusimme juhliimme. Ja viimeisimpänä, mutta ei missään nimessä vähäisimpänä – ruoka oli taivaallista! Kaiken kaikkiaan Lonnassa me saatiin toteutettua unelmiemme häät <3"

SANDA <3 TOMI 18.8.





Sympaattinen Lonnan saari sijaitsee vain 10 minuutin matkan päässä Kauppatorilta. Makasiinirakennuksia ympäröi jyrkäv kivimuri, joka rajaa Miinamakasiinialueen kauniisti yksityiseksi saaren muusta ympäristöstä. Alueella sijaitsee kaksi vanhaa makasiinia, joiden väliin jää suuri osittain katettu 400 m² terassi upeilla maisemilla saaristoon. Juhlatilat sopivat ihanasti jopa 120 vieraan häjjuhliin. Täydellinen paikka kesäisiin häihin siis!





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.

Helsinki, Finland

60°9.251'N, 24°59.453'E

ESIMERKKIMENU

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

- Miinamakasiinien tilavuokra on 2000€. Tilavuokra sisältää tilojen perusvalmistelut, henkilökunnan, astiaston ja loppusiivouksen, tunnelmavalaistusta kummassakin juhlatilassa, taustamusiikkiin soveltuvan äänentoiston Päämakasiinirakennuksessa ja terassilla sekä DJ:lle tai pienelle bändille soveltuvan äänentoiston Looshimakasiinissa.
- Miinamakasiinien myyntitakuu ruoan ja juoman suhteen on 6 500€. Mikäli summa ei täyty myyntitakuun osalta, lisäämme erotuksen loppulaskuun.
- Tilat ovat käytössä klo 10-24. Mikäli toivotte tilaisuuden jatkuvan klo 24-02, on lisävuokra 500€
- Kaikki hinnat sisältävät arvolisäveron ja pidätämme oikeuden mahdollisiin hinnanmuutoksiin.

MAKSULLISET LISÄPALVELUT (eivät sisälly myyntitakuuseen)

- Valkoiset pöytäliinat 350€.
- Kangasservietit 3€ / hlö
- Juhlien jatkaminen klo 24-02 veloitus on 500€ (Huomioitetaan, että viimeinen vesibussi lähtee Lonnasta ma-ke klo 23.35 ja pe-la klo 0.25.)
- Juhlavieraiden yksityiskuljetuksiin saarelle suosittelemme seuraavia yhteistyökumppaneitamme:

SUOMEN SAARISTOKULJETUS

(vesibussit 150 henkeen asti)
myynti@suomensaaristokuljetus.fi /
+358 102023780

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

AAVA LINES (vesibussit 80 henkeen asti)
myynti@aavalines.fi / +358 40 6708845

FREGATTI OY (purjelaivat)
markkinointi@fregatti.fi / +358 9 664664

Suomen Saaristoliikenteen vesibussit liikennöivät Lonnassa saarelle reittiaikataulun mukaisesti. Aikataulut löytyvät osoitteesta
www.suomensaaristokuljetus.fi





LISÄTIETOJA, KUVIA JA FIILIKSIÄ

www.lonna.fi/saaren-palvelut/miinamakasiinit/

www.lonna.fi/galleria

INSTAGRAM: @lonnaisland

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

Helsinki, Finland

60°9.251'N, 24°59.453'E



LONNA

MIINAMAKASIINIT

TUTUSTU TARKEMMIN KUVIIN, ISTUMAJÄRJESTYKSIIN
JA POHJAPIIRROKSIIN: WWW.LONNA.FI