

TORISEVAN KAHVIMAJA		
NOUTOHINNASTO 2009		€ (sis. alv 17 %)
TÄYTEKAKUT		
Perinteinen täytekakku: täyte- ja koristeluvaihtoehdot toiveiden mukaan, esim. mansikka-, vadelma- tai hedelmäkermakakku, kinuskikakku		
Perinteiset täytekakut saa myös gluteenittomina ja vähälaktoosisina.	4 munaa 10–12 h	19,00
	6 munaa 15–18 h	25,00
	8 munaa 20–24 h	31,00
	10 munaa 25–30 h	36,00
	12 munaa 30–36 h	40,00
Sacher-kakku		
	4 munaa 10–12 h	25,00
	6 munaa 15–18 h	32,00
Vadelma-suklaa-juhlakakku – suklaakakku suklaamoussetäytteellä ja kuorrutuksella, päällä vadelmia	6 munaa 15–18 h	32,00
Valkosuklaakakku	12 palaa	27,00
Moussekakut: suklaa-, mansikka- tai vadelma	12 palaa	26,00
Rahkahyytelökakku: marja- tai hedelmä	12 palaa	26,00
MAKEAT PIIRAAT JA KAHVIKAKUT		
Marjahyytelökakku – kakku kuin unelma, täytteenä runsas mansikka-raparperikiisseli, parasta kermavaahdon kera (kakun saa myös maidottomana)	12 palaa	23,00
Omenapiiras – piiraskuoren alla kanelinen omenatäyte, parasta vaniljakastikkeella (kakun saa myös maidottomana)	12 palaa	22,00
Appelsiini-sitruuna-piiras marenkikuorrutuksella (kakun saa myös maidottomana)	12 palaa	23,00
Omenakakku – kardemummainen, kevyt ja kuohkea kahvikakku, jossa päällä omenaa (maidoton)	12 palaa	15,00
	24 palaa (uunipelti)	26,00
Kookos-suklaakakku – mehevä suklaakakku, jonka päällä kookoskuorrutus (vähälaktoosinen)		18,00

Mantelipiirakka – Kahvimajan kestoosikkeja jo 1970-luvulta lähtien. Piimäpohjaisen piirakan päällä murotaikinaa ja mantelilastuja. (Myös maidottomana)	24 palaa (uunipelti)	26,00
Kirsikkakakku – suklaakakku kirsikoilla, suklaakoristelu (vähälaktoosinen)	12 palaa	17,00
Mansikkakakku – sokerikakku- ja muiropohja, välissä vaniljakastiketta, päällä tuoreita mansikoita ja paahdettuja mantelilastuja. Vain mansikka-aikaan!	12 palaa	25,00
KUIVAKAKUT		
Vanhanajan kermakakku – suussa sulava, perinteinen Kahvimajan resepti, leivotaan paksuun kermaan	25–30 palaa suuri vuoka	16,00 €
Hiekkakakku – voihiin leivottu perinteinen perunajauhokakku (gluteeniton)	25–30 palaa suuri vuoka	16,00 €
Tiikerikakku	25–30 palaa suuri vuoka	15,00 €
KÄÄRETORTUT		
Unelmatorttu – perinteinen suklaakääretorttu voi- tai rahkatäytteellä (gluteeniton, vähälaktoosinen tai maidoton)	9-11 palaa	9,50
Mousse- tai rahkakääretorttu – täyteenä esim. limemousse, vadelmarahka, mansikkamousse (myös gluteeniton)	9-11 palaa	9,00
Hillockääretorttu – täyteenä esim. omenasose, mansikkahillo (myös gluteeniton, maidoton)	9-11 palaa	8,00
PULLA		
Kierrepulla		15,00 €/kg
Pitkot ja kranssit		14,00 €/kg
PIKKULEIVÄT		
Ranskalaisen vohvelit – Kahvimajan perinteinen herkku: aitoon voihiin leivotun kuoren sisällä täyteläinen mokka-creemi		32,00 €/kg
Kauralastut (kananmunaton, myös vähälaktoosinen)		26,00 €/kg
Hannatädin kakut		22,00 €/kg
SUOLAISET PIIRAAT		
Kinkkupiiras, savukalapiiras, tomaatti-fetajuusto-piiras	vuoka 8-12 palaa	22,00
	pelti 16–24 palaa	35,00
Purjo-kinkkupiiras, parsakaali-homejuustopiiras, kolmen juuston piiras	vuoka 8-12 palaa	24,00

VOILEIPÄKAKUT		
Lihakakku	n. 10 h	32,00
	n. 15 h	46,00
Kalakakku	n. 10h	36,00
	n. 15 h	50,00
Kasviskakku	n. 10 h	28,00
	n. 15 h	40,00
SÄMPYLÄT (vehnää ja kauraa)		5,00 €/kg
KIUSAUKSET		
Janssonin, kinkku-, lohi- tai kanakiusaus	400 g/h	9,00 €/kg (3,60/h)
KEITOT		
Lohikeitto	0,4 l/h	8,00 €l (3,20/h)
Lihakeitto	0,4 l/h	8,00 €l (3,20/h)
Kasvissosekeitto	0,4 l/h	7,00 €l (2,8 €l)
SALAATIT		
Vihreä salaatti	50 g/h	7,00 €/kg (0,35/h)
Feta-salaatti	50 g/h	9,80 €/kg (0,49/h)
Kinkku-makaronisalaatti	50 g/h	6,00 €/kg (0,30/h)

Tilaukset: Torisevan kahvimaja, Torisevajärvientie 493, 34800 Virrat
puh. 03 475 5330, gsm 050 531 8125
e-mail: jaana.kallio@bittikone.com

Kahvikakut, piirakat, piiraat, pullat ja sämpylät: tilaukset kaksi arkipäivää aikaisemmin.
Täytekakut, voileipäkakut, ruoat, pikkuleivät: tilaukset vähintään viisi arkipäivää aikaisemmin.