



Keskiaikaiset väen pidot ja keskiaikaiset voudin pidot

Keskiaikaiset pidot ovat elämyksellinen kokemus sekä visuaalisesti että kulinarisesti. Keskiaikaiset pidot sijoittuvat myöhäiseen suomalaisen keskiajan ja uuden ajan välimaastoon, Juhana-herttuan aikaan vuoteen 1557. Tällöin linnaa remontoitiin ja laajennettiin merkittävästi, muun muassa linnan renessanssikerroksen juhlasalit ovat peräisin tuolta ajalta. Koska kyseessä on rahvaan juhla, ei pöydässä ole rikkoutuvia posliinilautaisia vaan ruoka nautitaan kokonaisilta ruisleiviltä tai päreiltä, jotka toimivat ruokailun lautasina. Tuohon aikaan Pohjolassa syötiin vielä sormin sekä veitsen ja lusikan avulla. Näin teemme myös linnan keskiaikaisissa pidoissa.

Renessanssijuhlat

Renessanssijuhlat Juhana-herttuan ja Katariina Jagellonica seurassa liittyvät aikaan, jolloin linnassa vietettiin loisteliasta hovielämää. Kyseessä on hoviväen juhla ja nähtävillä on monia Katariinan mukanaan tuomia eurooppalaisia hienouksia. Tuolle ajalle tyypillisesti tässäkin juhlassa ei käytetä posliinilautasia vaan lautasen virkaa toimittaa ruisleipä tai päre. Juhlaillallisen aikana saamme kuitenkin tutustua uuteen ihmeelliseen ruokailuvälineeseen – *haarukkaan*. Haarukkaa käytettiin renessanssiaikana vain Etelä-Euroopan hoveissa ja tämän mullistavan ihmeellisyyden Pohjolaan toi herttuatar Katariina Jagellonica.

Erikoisruokavaliot

Erikoisruokavaliot otetaan huomioon mahdollisuuksien mukaan.
Kasvis- tai vegaanimenu tehdään lisähinnasta 5 €/hlö.

Juomat

Pitojen juomina on aikakauden mukaisesti vesi, olut sekä punaviini. Juomat veloitetaan kulutuksen mukaan ja juomapaketit räätälöidään asiakkaan toiveiden mukaiseksi.

Menut eivät sisällä kahvia, sillä keskiajalla Suomessa ei kahvia vielä tunnettu.

Kahvi tuli Suomeen vasta 1700-luvulla ja silloinkin aluksi herrojen juomana.

Mikäli kuitenkin haluatte lisätä kahvin menuun, on se mahdollista lisähintaan +3,50 €/hlö

Illan kesto ja ohjelma

Ruokailun kesto on menusta ja ohjelmasta riippuen vähintään 2,5 tuntia.

Illan ohjelmaksi voitte varata **Keskiaikaisten pitojen ohjelman**, joka koostuu erilaisista upeista musiikkiesityksistä, herttuan ja herttuattaren puheista ja tarinoista.

Lisätietoja keskiaikaisten pitojen ohjelmasta:

Kaj Wallenius | kajwallenius@hotmail.com | p. 050 369 7781

Illan ohjelma suunnitellaan aina yhdessä asiakkaan kanssa.

Mikäli ette halua Keskiaikaisten pitojen ohjelmaa, voitte varata Turun linnan oppaan kertomaan tarinoita Turun linnan elämästä ja pidoista ennen illallista tai illallisen aikana.

Opastilaukset: opastilaukset.linna@turku.fi | p. 02 262 0322 (ti-to klo 9–12)





Keskiaikaiset väen pidot

Linnan savulohta (M, G)

Tervasilakoita (M, G)

Maalaisjuustoa (L, G)

Kananmunia (M, G)

Savustettua siankylkeä (M, G)

Paakaran ruisleipää ja sämpylöitä (L)

...

Linnan makkaroitaa ja sinappia (L, G)

...

Paahdettuja kukonkoipia (M, G)

Hunajaisia uunijuureksia ja uunissa haudutettuja sipuleita (L, G)

...

Omenapiirasta ja mantelimaitoa (L)

55 €/hlö





Keskiaikaiset Voudin pidot

Linnan savulohta (M, G)

Hiililakoita (M, G)

Munajuustoa (L, G)

Kananmunia (M, G)

Hapankaalia ja puolukkaa (L, G)

Suolattua siikaa ja piparjuurta (M, G)

Paakaran ruisleipää ja sämpylöitä (L)

...

Linnan makkaroita ja sinappia (L, G)

...

Täytettyä porsasta (L, G)

Hunajaisia uuninauriita ja haudutettua mausteista punakaalia (L, G)

...

Mantelmaitovanukasta ja kaurakeksejä (L, G)

Pidot nautitaan ruisleipälautasilta tai päreiltä ja ruoka tarjoillaan pöytiin.

Pöydässä on lisäksi linnan puutarhan omenasatoa.

62 €/hlö





Renessanssimenu

Alkuruoat

- Linnan savustettua lohta (M, G)
- Siianmädillä koristeltuja kananmunia (M, G)
- Savustettua särkeä (M, G)
- Maalaisjuustoa (L, G)
- Riistanvartijan hirvipateeta ja puolukkakompottia (L)
- Paakaran ruisleipää ja sämpylöitä (L)

Väliruoka

- Linnan makkaroita, sinappia ja pieniä pasteijoita (L)

Toinen väliruoka

- Mausteista kaalikeittoa (M, G)

Pääruoka

- Ahvenrullia ja kylmätillikastiketta (L, G)
- Hunajaisia uunijuureksia ja haudutettua mausteista punakaalia (L, G)

Mahdollinen toinen pääruoka

- Yrttisinapilla kuorutettua lampaanpaistia (M, G)
- Hunajaisia uunijuureksia ja haudutettua mausteista punakaalia (L, G)

Jälkiruoka

- Ruusuvanukasta ja paahdettua kauraa (L, G)
- Pöydässä tuoreita omenoita ja hedelmiä

Yhdellä pääruoalla **84 €/hlö**
Kahdella pääruoalla **98 €/hlö**

