





Hyvä ruoka on puoli lomaa. Rantasipi Classics -listalta löydät asiakkaidemme ehdottamat suosikit. Klassikot, joilla Rantasipi-ravintoloissa on herkuteltu vuosien varrella – ja herkutellaan edelleen. Bon Appétit.


God mat är halva semestern. På Rantasipi Classics-menyn hittar du våra kunders absoluta favoriter. Klassiker som Rantasipi-restaurangerna har serverat i många år – och fortfarande serverar. Bon Appétit.

Good food completes your holiday. The Rantasipi Classics menu contains favourite foods suggested by our customers. These are classics that customers have feasted on over the years – and which they continue to enjoy. Bon Appétit.




Вкусная еда – это одна из важных составляющих удачного отпуска. В меню Rantasipi Classics, или в меню «Классических блюд ресторана «Рантасипи», вы найдете избранные блюда, которые были признаны нашими клиентами как самые лучшие. Блюда, давно ставшие классикой нашего меню, уже многие годы привлекают клиентов в рестораны сети «Рантасипи». И мы сделаем все, чтобы эта популярность сохранилась! Приятного аппетита - Bon Appétit.

ALKURUOAT JA PIENEEN NÄLKÄÄN

1. **Vihersalaatti (L, G)** 5,50
Sitrusvinaigrettella mehustettua jäävuorisalaattia, kurkkua ja tomaattia.
2. **Valkosipulietanat** 9,80
Valkosipulivoissa gratinoituja etanoita ja talon leipää.
3. **Caesarsalaatti, naturel (VL)** pieni 7,80 / iso 12,80
Romainesalaattia, caesarkastiketta, parmesania ja leipäkrutonkeja.
Caesarkastike sisältää anjovista.
4. **Caesarsalaatti, kana (VL)** pieni 9,85 / iso 14,85
Broilerin fileetä, romainesalaattia, caesarkastiketta, parmesania ja leipäkrutonkeja. *Caesarkastike sisältää anjovista.*
5. **Caesarsalaatti, lohi (VL)** pieni 9,70 / iso 15,85
Hiillostettua lohta, romainesalaattia, caesarkastiketta, parmesania ja leipäkrutonkeja. *Caesarkastike sisältää anjovista.*
6. **Lohikeitto (VL)** pieni 9,70 / iso 13,70
Kermaista lohikeittoa, paahdettua ruisleipää ja voita.
7. **Kantarellikeitto (VL)** pieni 8,20 / iso 11,60
Kermaista kantarellikeittoa, paahdettua pekonia ja talon leipää.

pieni 7,35  

PÄÄRUOAT

8. **Lohta ja kantarellikastiketta (VL, G)** 19,90
Paistettua lohifileetä, kermaista kantarellikastiketta, keitetyjä lintuperunoita ja paistettuja kasviksia.
9. **Paistettua nieriää ja mäti-hollandaisekastiketta (G)** 19,80
Paistettua nieriää, mäti-hollandaisekastiketta, uuniperunaa creme fraiche -täytteellä sekä paistettuja kasviksia.
10. **Vuohenjuustobroileria (VL, G)** 17,90
Broilerin rintafleetä, grillattua vuohenjuustoa, punaviinikastiketta, ranskanperunoita ja hedelmämojoa.   16,10
11. **Hunaja-pippuribroileria (VL, G)** 17,50 
Broilerin rintafleetä, hunajaista pippuri-kermakastiketta, ranskanperunoita ja paistettuja kasviksia.
12. **Valkosipulibroileria (G)** 17,50
Broilerin rintafleetä, valkosipuli-bearnaise- ja punaviinikastiketta sekä valkosipulikermaperunaa, valkosipulin kynsiä ja paistettuja kasviksia.
13. **Lehtipihvi (VL, G)** 19,95
Naudan ulkofleetä, maustevoita, ranskanperunoita ja grillitomaatti.
14. **Valkosipulihärkää (G)** 26,50
Naudan ulkofleehi, valkosipuli-bearnaise- ja punaviinikastiketta sekä valkosipulikermaperunaa, valkosipulin kynsiä ja paistettuja kasviksia.

MERKINNÄT

L= laktoositon, VL= vähälaktoosinen, G= gluteeniton annos, valmistustiloissa on käsitelty gluteenipitoisia tuotteita.



 = Hinta YkkösBonus- tai K-Plussa-kortilla.





= Hotel Bonus Club -kortti.

15. **Pippuripihvi (VL, G)** 32,50
Pariloitua naudan sisäfileetä, konjakki-pippuri-kermakastiketta, paistettuja kasviksia ja valkosipulikermaperunaa.
16. **Härkää Surf and Turf (G)** 31,50
Naudan sisäfileetä, bearnaise- ja punaviinikastiketta, grillattu katkarapuvarras, uuniperunaa creme fraiche -täytteellä sekä paistettuja kasviksia.


KASVISRUOAT

17. **Hunajainen vuohenjuustosalaatti (VL, G)** 13,60
Hunajalla maustettua lämmintä vuohenjuustoa, kirsikkatomaatteja, marinoitua punasipulia, paahdettuja cashewpähkinöitä ja cantaloupemelonia.
18. **Kasvisgratiinia ja uuniperunaa (VL, G)** 15,90
Juustolla kuorutettua tomaattista kesäkurpitsa- ja paprikapaistosta, uuniperunaa creme fraiche -täytteellä sekä sweet chili -kastiketta.
19. **Lämmin kasvislautanen** 16,90
Kesäkurpitsa-sahramikohokas, aurajuustolla täytettyä tomaattia, kasvisröstiä, friteerattuja kasvisnyyttejä ja ranskankermakastiketta sekä kasviscous-cous ja yrttiöljyä.

HERKUTTELUUN

20. **Club Sandwich** 15,90
Broilerinfileetä, paistettua pekonia, salaattia, juustoa, bearnaisekastiketta, chilimajoneesia ja ranskanperunoita.
21. **Rantasipin Hampurilainen** 15,60
Naudan kokolihapihvi, pekonia, cheddarjuustoa, chilimajoneesia, salaattia, tomaattia, suolakurkkua, punasipulia ja ranskanperunoita.   14,00
22. **Kanakori (L)** yhdelle 14,90 / kimppa 21,40
Leivitettyä ja friteerattua kanan rintafleetä, ranskanperunoita ja chilimajoneesia.

JÄLKIRUOAT

23. **Suklaakakkua** 8,60
Suklaafudgekakkua, limesorbettia ja vadelmakastiketta.
24. **Valkosuklaa Crème Brûlée (G)** 6,90
Tuoreita mansikoita ja suklaaristikko.
25. **Lime-juustokakkua ja marjakastiketta** 8,70
26. **Tropiikin sorbettia (L, G)** 7,20
Mango- ja mansikkasorbettia ja tuoreita hedelmälohkoja.   6,45
27. **Mascarponevaahtoa ja marjakastiketta** 6,90
Mustikoita ja cookies-keksejä.
28. **Jäätelöpallo kastikkeella (VL, G)** 3,90
Jäätelövaihtoehdot: mansikka, vanilja, suklaa, lakritsi tai limesorbetti.
Kastikevaihtoehdot: vanilja, mansikka, vadelma, kinuski tai suklaa.

L= laktoositon, VL= vähälaktoosinen, G= gluteeniton annos, valmistustiloissa on käsitelty gluteenipitoisia tuotteita.




  = Hinta YkkösBonus- tai K-Plussa-kortilla.

FÖRRÄTTER OCH SMÅTT ATT ÄTA

- 1. Grönsallad (L, G)** 5,50
Fräsch isbergssallad fuktad med citrusvinaigrette, gurka och tomat.
- 2. Vitlökssniglar** 9,80
Sniglar gratinerade i vitlökssmör, serveras med husets bröd.
- 3. Caesar naturell (LF)** liten 7,80 / stor 12,80
Fräsch romansallad, caesarsås, parmesan och brödkrutonger.
Caesarsåsen innehåller ansjovis.
- 4. Caesar kyckling (LF)** liten 9,85 / stor 14,85
Kycklingfilé, fräsch romansallad, caesarsås, parmesan och brödkrutonger. *Caesarsåsen innehåller ansjovis.*
- 5. Caesar lax (LF)** liten 9,70 / stor 15,85
Halstrad lax, fräsch romansallad, caesarsås, parmesan och brödkrutonger. *Caesarsåsen innehåller ansjovis.*
- 6. Laxsoppa (LF)** liten 9,70 / stor 13,70
Gräddig laxsoppa, rostat rågbröd och smör.
- 7. Kantarellsoppa (LF)** liten 8,20 / stor 11,60
Gräddig kantarellsoppa, rostad bacon och husets bröd.

liten 7,35  

HUVUDRÄTTER

- 8. Lax och kantarellsås (LF, G)** 19,90
Stekt laxfilé, gräddig kantarellsås, kokt småpotatis och stekta grönsaker.
 - 9. Stekt röding och rom-hollandaisesås (G)** 19,80
Stekt röding, rom-hollandaisesås, ugnsbakad potatis med creme fraiche-fyllning och stekta grönsaker.
 - 10. Getostkyckling (LF, G)** 17,90
Kycklingfilé, grillad getost, rödvinssås, pommes frites och fruktmojo.
-   16,10
- 11. Honungs-pepparkyckling (LF, G)** 17,50 
Kycklingfilé, peppar-gräddsås med honungssmak, pommes frites och stekta grönsaker.
 - 12. Vitlötskyckling (G)** 17,50
Kycklingfilé, vitlöks-, bearnaise- och rödvinssås, vitlöksklyftor, gräddpotatis med vitlök samt stekta grönsaker.
 - 13. Lövbiff (LF, G)** 19,95
Ytterfilé av nötkött, kryddsmör, pommes frites och en saftig grillad tomat.
 - 14. Vitlöksoxe (G)** 26,50
Ytterfilé av nötkött, vitlöks-, bearnaise- och rödvinssås, vitlöksklyftor, gräddpotatis med vitlök samt stekta grönsaker.

BETECKNINGAR

L= Laktosfri, LF= Laktosfattig, G= Glutenfri. I tillredningslokalen har glutenprodukter behandlats.



= Pris med YkköBonus eller Plussa -kort.





= Hotel Bonus Club -kort.

15. **Pepparbiff (LF, G)** 32,50
Grillad oxfilé, gräddsås smaksatt med konjak och peppar, stekta grönsaker och gräddpotatis med vitlök.
16. **Oxfile Surf and Turf (G)** 31,50
Oxfile, bearnaise- och rödvinssås, grillat räkspett, stekta grönsaker samt ugnsbakad potatis med creme fraiche -fyllning.

VEGETARISKA RÄTTER

17. **Getostsallad med honungssmak (LF, G)** 13,60
Varm getost smaksatt med honung, körsbärstomater, marinerad rödlök, rostade cashewnötter och cantaloupemelon.
18. **Grönsaksgratäng och ugnsbakad potatis (LF, G)** 15,90
Zucchini-, aubergine- och blåmögelostgratäng med tomatmak samt ugnsbakad potatis med creme fraiche-fyllning samt sweet chili-sås.
19. **Varm grönsakstallrik** 16,90
Zucchini-saffransufflé, tomat med auraostfyllning, grönsaksrösti, friterade grönsaksknyten, creme fraiche-sås, grönsakscouscous och örtolja.

DELIKATESSER

20. **Club Sandwich** 15,90
Kycklingfile, stekt bacon, sallad, ost, bearnaisesås, chilimajonnäs och pommes frites.
21. **Rantasipis Hamburgare** 15,60
Helköttsbiff av nötkött, bacon, cheddarost, chilimajonnäs, sallad, tomat, saltgurka, rödlök och pommes frites.   14,00
22. **Kycklingkorg (L)** normal 14,90 / för flera 21,40
Panerad och friterad kycklingfile, pommes frites och chilimajonnäs.

DESSERTER

23. **Chokladkaka** 8,60
Chokladfudgekaka, limesorbet och hallonsås.
24. **Crème Brûlée med vit choklad (G)** 6,90
Färska jordgubbar och chokladgaller.
25. **Lime-ostkaka och bärsås** 8,70
26. **Tropisk sorbet (L, G)** 7,20
Mango- och jordgubbssorbet och färska fruktklyftor.   6,45
27. **Mascarponeskum och bärsås** 6,90
Blåbär och cookies-kex.
28. **Glasskula med sås (LF, G)** 3,90
Glassalternativ: jordgubbe, vanilj, choklad, lakrits eller limesorbet. Såser: vanilj, jordgubbe, hallon, kola eller choklad.

L= Laktosfri, LF= Laktosfattig, G= Glutenfri. I tillredningslokalen har glutenprodukter behandlats.



 = Pris med YkköBonus eller Plussa -kort.

STARTERS AND SNACKS

1. **Green salad (L, G)** 5.50
Crispy iceberg lettuce, cucumber and tomatoes drizzled with citrus vinaigrette.
2. **Garlic snails** 9.80
Snails gratinated in garlic butter, served with home-baked bread.
3. **Caesar naturel (LL)** small 7.80 / large 12.80
Crispy romaine lettuce, Caesar dressing, parmesan and croutons.
The Caesar dressing contains anchovies.
4. **Chicken Caesar (LL)** small 9.85 / large 14.85
Chicken fillet, crispy romaine lettuce, Caesar dressing, parmesan and croutons. *The Caesar dressing contains anchovies.*
5. **Salmon Caesar (LL)** small 9.70 / large 15.85
Chargrilled salmon, crispy romaine lettuce, Caesar dressing, parmesan and croutons. *The Caesar dressing contains anchovies.*
6. **Salmon soup (LL)** small 9.70 / large 13.70
Creamy salmon soup, toasted rye bread and butter.
7. **Chanterelle soup (LL)** small 8.20 / large 11.60
Creamy chanterelle soup, roast bacon and home-baked bread.

MAIN COURSES

8. **Salmon and chanterelle sauce (LL, G)** 19.90
Fried salmon fillet, creamy chanterelle sauce, boiled Parisienne potatoes and fried vegetables.
9. **Fried Arctic char and Hollandaise sauce with roe (G)** 19.80
Fried Arctic char, Hollandaise sauce with roe, a baked potato with crème fraîche filling and fried vegetables.
10. **Chicken with goat's cheese (LL, G)** 17.90
Chicken fillet, grilled goat's cheese, red wine sauce, French fries and fruit mojo.
11. **Honey pepper chicken (LL, G)** 17.50
Chicken fillet, honeyed pepper cream sauce, French fries and fried vegetables.
12. **Garlic chicken (G)** 17.50
Chicken fillet, garlic béarnaise and red wine sauce, creamy garlic potatoes, garlic cloves and fried vegetables.
13. **Minute steak (LL, G)** 19.95
Beef sirloin steak, seasoned butter, French fries and a juicy grilled tomato.
14. **Garlic steak (G)** 26.50
Beef sirloin steak, garlic béarnaise and red wine sauce, creamy garlic potatoes, garlic cloves and fried vegetables.
15. **Pepper steak (LL, G)** 32.50
Grilled beef tenderloin steak, brandy and pepper cream sauce, fried vegetables and creamy garlic potatoes.

SYMBOLS

L= Lactose-free, LL= Low lactose, G= Gluten-free, products with gluten are handled in the processing area.

16. **Beef Surf & Turf (G)** 31.50
 Beef tenderloin steak, béarnaise and red wine sauce, grilled shrimp on a skewer, fried vegetables and a baked potato with crème fraîche filling.

VEGETARIAN DISHES

17. **Honeyed goat's cheese salad (LL, G)** 13.60
 Warm goat's cheese seasoned with honey, cherry tomatoes, marinated red onion, roasted cashew nuts and cantaloupe.
18. **Vegetable gratin with baked potato (LL, G)** 15.90
 Tomato-flavoured zucchini and sweet pepper bake gratinated with cheese, a baked potato with crème fraîche filling and sweet chilli sauce.
19. **Warm vegetable platter** 16.90
 Saffron-zucchini soufflé, a tomato filled with blue cheese, vegetable rosti, deep fried vegetable bundles, crème fraîche sauce, vegetable couscous and herb oil.

SPECIALS

20. **Club Sandwich** 15.90
 Chicken fillet, fried bacon, lettuce, cheese, béarnaise sauce, chilli mayonnaise and French fries.
21. **Hamburger à la Rantasipi** 15.60
 All-meat beef burger, bacon, cheddar cheese, chilli mayonnaise, lettuce, tomato, pickled cucumber, red onion and French fries.
22. **Chicken in a basket (L)** normal 14.90 / to share 21.40
 Breaded and deep-fried chicken fillet, French fries and chilli mayonnaise.

DESSERTS

23. **Chocolate cake** 8.60
 Chocolate fudge cake, lime sorbet and raspberry sauce.
24. **White chocolate Crème Brûlée (G)** 6.90
 Served with fresh strawberries and a chocolate lattice.
25. **Lime cheesecake with berry sauce** 8.70
26. **Tropical sorbet (L, G)** 7.20
 Mango and strawberry sorbet served with pieces of fruit.
27. **Mascarpone mousse with berry sauce** 6.90
 Blueberries and cookies.
28. **Scoop of ice cream with sauce (LL, G)** 3.90
 Ice cream selection: strawberry, vanilla, chocolate, liquorice or lime sorbet.
 Sauce selection: vanilla, strawberry, raspberry, caramel fudge or chocolate.

SYMBOLS

L= Lactose-free, LL= Low lactose, G= Gluten-free, products with gluten are handled in the processing area.

ЗАКУСКИ И ЛЕГКИЕ БЛЮДА

1. **Зеленый салат (БЛ, БГ)** 5,50
Хрустящие листья салата айсберг, смоченные в лимонном уксусном соусе, огурцы и помидоры.
2. **Улитки с чесноком** 9,80
Улитки, запеченные под gratin из сливочного масла с чесноком и фирменный хлеб.
3. **Салат «Цезарь натюрель» (ПСЛ)** маленький 7,80 / большой 12,80
Свежий хрустящий салат сорта ромейн, соус «Цезарь», пармезан и крутоны. *В состав соуса для салата «Цезарь» входят анчоусы.*
4. **Салат «Цезарь» с курицей (ПСЛ)** маленький 9,85 / большой 14,85
Филе цыпленка, свежий хрустящий салат сорта ромейн, соус «Цезарь», пармезан и крутоны. *В состав соуса для салата «Цезарь» входят анчоусы.*
5. **Салат «Цезарь» с лососем (ПСЛ)** маленький 9,70 / большой 15,85
Жареный на углях лосось, свежий хрустящий салат сорта ромейн, соус «Цезарь», пармезан и крутоны. *В состав соуса для салата «Цезарь» входят анчоусы.*
6. **Уха из лосося (ПСЛ)** маленькая 9,70 / большая 13,70
Сливочная уха из лосося, подрумяненный ржаной хлеб и масло.
7. **Суп с лисичками (ПСЛ)** маленький 8,20 / большой 11,60
Сливочный суп с лисичками, жареный бекон и фирменный хлеб.

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

8. **Лосось и соус с лисичками (ПСЛ, БГ)** 19,90
Жареное филе лосося, сливочный соус с лисичками, мелкий вареный картофель и жареные овощи.
9. **Жареный голец и голландский соус с икрой (БГ)** 19,80
Жареный голец, голландский соус с икрой, запеченный в духовке картофель с наполнением из французской сметаны и жареные овощи.
10. **Цыпленок с козым сыром (ПСЛ, БГ)** 17,90
Филе грудки цыпленка, жареный на гриле козий сыр, соус на красном вине, французский картофель и фруктовый соус мохо.
11. **Цыпленок с медом и с перцем (ПСЛ, БГ)** 17,50
Филе грудки цыпленка, сливочный соус с медом и перцем, французский картофель и жареные овощи.
12. **Цыпленок с чесноком (БГ)** 17,50
Филе грудки цыпленка, беарнский соус с чесноком и соус на красном вине, картофель с чесноком и со сливками, дольки чеснока и жареные овощи.
13. **Листовой стейк (ПСЛ, БГ)** 19,95
Говяжье филе, масло с пряностями, французский картофель и помидор, приготовленный на гриле.
14. **Бычати́на с чесноком (БГ)** 26,50
Стейк из говяжьего филе, беарнский соус с чесноком и соус на красном вине, картофель с чесноком и со сливками, дольки чеснока и жареные овощи.
15. **Перченый стейк (ПСЛ, БГ)** 32,50
Жареный на решетке стейк из говяжьей вырезки, перченый коньячно-сливочный соус, жареные овощи, картофель с чесноком и со сливками.

БЛ = без лактозы, ПСЛ = с пониженным содержанием лактозы, БГ = блюдо не содержит глютена, но на кухне для приготовления других блюд используются продукты, содержащие глютен.

16. **Бычати́на Surf and Turf (БГ)** 31,50
Говяжья вырезка, беарнский соус и соус на красном вине, приготовленный на гриле шашлык из креветок, жареные овощи и запеченный в духовке картофель с начинкой из французской сметаны.

ОВОЩНЫЕ БЛЮДА

17. **Медовый салат с козым сыром (ПСЛ, БГ)** 13,60
Подогретый козий сыр, приправленный медом, помидоры черри, маринованный красный лук, подрумяненные орешки кешью и дыня сорта канталуп.
18. **Овощной гратин и запеченный в духовке картофель (ПСЛ, БГ)** 15,90
Запеченные цуккини с помидорами и сладкий перец паприка под гратином из сыра, запеченный в духовке картофель с наполнением из французской сметаны, а также сладкий соус с перцем чили.
19. **Блюдо из теплых овощей** 16,90
Суфле из цуккини с шафраном, фаршированный голубым сыром помидор, жареная овощная лепешка, жареные во фритюре узелки с овощами, соус с французскими сливками, овощной кус-кус и растительное масло с пряностями.

ДЛЯ ГУРМАНОВ

20. **Клубный сандвич** 15,90
Филе грудки цыпленка, жареный бекон, салат, сыр, беарнский соус, майонез с перцем чили и французский картофель.
21. **Фирменный гамбургер «Рантасипи»** 15,60
Жареный на решетке говяжий бифштекс из цельного куска мяса, бекон, сыр чеддер, майонез с перцем чили, салат, помидоры, соленый огурец, красный лук и французский картофель.
22. **Куриная корзинка (БЛ)** обычная порция 14,90
Панированное и жареное во фритюре филе куриной грудки, порция для компании 21,40
французский картофель и майонез с перцем чили.

ДЕСЕРТЫ

23. **Шоколадный торт** 8,60
Торт «Шоколадный фадж», сорбет из лайма и малиновый соус.
24. **Крем-брюле из белого шоколада (БГ)** 6,90
Свежая клубника и шоколадная решетка.
25. **Чизкейк с лаймом и ягодный соус** 8,70
26. **«Тропический» сорбет (БЛ, БГ)** 7,20
Манговый и клубничный сорбет и дольки свежих фруктов.
27. **Взбитый сыр маскарпоне с ягодным соусом** 6,90
Черника с печеньем.
28. **Шарик мороженого с сиропом или соусом (ПСЛ, БГ)** 3,90
Варианты мороженого: клубничное, ванильное, шоколадное, лакричное или сорбет из лайма.
Варианты соусов и сиропов: ванильный, клубничный, малиновый, сливочно-карамельный или шоколадный.

БЛ = без лактозы, ПСЛ = с пониженным содержанием лактозы, БГ = блюдо не содержит глютена, но на кухне для приготовления других блюд используются продукты, содержащие глютен.



RANTASIPI ON YKSILÖLLINEN ELÄMYS

Ensimmäinen Rantasipi-hotelli avattiin Viitasaarelle Ruuponsaareen vuonna 1965 ja toinen Joutsenlammen Joutsaan 1968. Hotellit toimivat vuosien ajan suosittuina luonto- ja korpi-hotelleina. Kun Rantasipi-ketju siirtyi vuonna 1992 Restel Oy:n omistukseen kuului siihen yhdeksän hotellia. Vuosien saatossa se oli myös muuttunut korpihotelliketjusta palvelemaan asiakkaita myös kaupunkien keskustoihin.

Vuonna 1997 Restel Oy päätti tehdä Rantasipi-ketjusta jälleen luonnonläheisen loma- ja kokousasiakkaita palvelevan yksilöllisten hotellien ketjun. Kehitys käynnistyi vauhdilla ja jatkuu edelleen. Tänä päivänä tasokkaita ja yksilöllisiä Rantasipi-hotelleja onkin jo luonnon kauniilla paikoilla 12. Rantasipi-ketjuun kuuluu upeita hemmottelu- ja viihdekympylähotelleja, tasokkaita lomahotelleja vehreän luonnon äärellä sekä viihtyisiä ja toimivia kokoushotelleja. Yhteistä yksilöllisille hotelleille ovat loistavat puitteet, erinomainen palvelu, hyvät oheispalvelut, erinomaiset ravintolat sekä hieno sijainti. Ne tekevät niin Rantasipilomasta kuin Rantasipikokouksestakin ainutkertaisen elämyksen.

RANTASIPI ÄR EN UNIK UPPLEVELSE

Det första Rantasipi-hotellet öppnades i Ruuponsaari i Viitasaari 1965 och det andra i Joutsenlampi i Joutsa 1968. Hotellen var populära natur- och vildmarkshotell i många år. När kedjan Rantasipi övergick i Restel Ab:s ägo 1992 omfattade den nio hotell. Den var inte längre bara en kedja med vildmarkshotell utan betjänade kunder också i städernas centrum.

1997 beslöt Restel Ab att på nytt göra Rantasipi till en naturnära kedja med individuella hotell som betjänar semester- och konferenskunder. Processen fick snabbt luft under vingarna och pågår fortfarande. I dagens läge finns det redan 12 högklassiga och individuella Rantasipi-hotell på natursköna platser. Till kedjan hör eleganta badhotell med lyx och underhållning, högklassiga semesterhotell mitt i den grönskande naturen samt trivsamma och ändamålsenliga konferenshotell. Gemensamt för de individuella hotellen är ypperliga förhållanden, en utmärkt betjäning, goda tilläggstjänster, enastående restauranger och ett bra läge. Dessa faktorer gör såväl en semester som en konferens på Rantasipi till en unik upplevelse.

RANTASIPI IS A UNIQUE EXPERIENCE

The first Rantasipi Hotel was opened in Viitasaari on the island of Ruuponsaari in 1965, and the second in Joutsa in the heart of Finland's Lake Region in 1968. These hotels functioned as popular nature and wilderness accommodation for many years. When Restel Oy bought the Rantasipi chain in 1992 it consisted of nine hotels. Over the years it has expanded from a wilderness hotel chain to one that also serves customers in city centres.

In 1997, Restel Oy decided to make the Rantasipi chain once again into a chain of individual hotels situated close to nature and serving customers on holiday, or participating in conferences. The development took off rapidly and continues still. Today, there are 12 individual high-quality Rantasipi hotels in beautiful spots surrounded by nature. The Rantasipi chain includes luxurious spa hotels designed to pamper and entertain, quality holiday hotels in lush natural surroundings, and welcoming and functional hotels for conferences. What these hotels have in common are their superb settings, outstanding service, excellent auxiliary services, fantastic restaurants and great locations. These make both a Rantasipi holiday and a Rantasipi conference a unique experience.

ОТЕЛИ «РАНТАСИПИ» – САМОБЫТНОСТЬ, КОМФОРТ И ЯРКИЕ ВПЕЧАТЛЕНИЯ

Первый отель сети «Рантасипи Руупонсаари» был открыт в Виитасаари в 1965 году. Второй отель «Рантасипи Йоутсенлампи» был открыт в Йоутса в 1968 году. Многие годы сеть лесных отелей была популярной среди любителей отдыха на природе. Когда в 1992 году сеть отелей «Рантасипи» перешла в собственность АО «Рестел» /Restel Oy/, то в сети «Рантасипи» насчитывалось девять отелей. Со временем сеть, состоящая в основном из лесных отелей, модифицировалась и стала с успехом обслуживать клиентов не только на природе, но и в центрах крупных городов.

В 1997 году в АО «Рестел» было принято решение вернуть сети отелей «Рантасипи» их первоначальную концепцию - обслуживание частных и корпоративных клиентов в эксклюзивных отелях на природе. Деятельность стала быстро развиваться в выбранном направлении, и это развитие продолжается по сей день. Сегодня 12 комфортабельных самобытных отелей сети обслуживают туристов в самых живописных природных уголках Финляндии. В сеть «Рантасипи» входят роскошные СПА-отели и отели с аквапарками, комфортабельные гостиницы на природе, а также уютные и функциональные конференц-отели. Общим для отелей сети является отличное оснащение, прекрасное обслуживание, высокий уровень сопроводительных услуг, высококлассные рестораны и удобное расположение. Благодаря этому отпуск или совещание, проведенные в отеле «Рантасипи», оставят незабываемые впечатления.

