

Pieni Juhlaopas





OHJEITA JA VINKKEJÄ JUHLIIN

Juhliin tullaan viihtymään ja nauttimaan. Hyvä seura sekä ruoat ja juomat rakentavat juhlatunnelmaa. Tästä Pienestä juhlaoppaasta löydät käytännön neuvoja ja ohjeita juhlien järjestämiseen ja tarjoiluun. Muista kuitenkin, että oma maku on paras apu – tee juhlista persoonalliset.

Sisältö

- Järjestelyt juhlien mukaan4
- Juhanjärjestäjän muistilista6
- Hyvin suunniteltu juhla.....7
- Tervetuliaismalja.....9
- Buffet-pöytä vai pöytiintarjoilu?11
- Millainen ruoka, sellainen juoma12
- Tietoa viinivalinnan tueksi14
- Annokset, menekki ja tarjoilulämpötilat16
- Kuohuviini sopii juhlaan kuin juhlaan20
- Booli22

**KYSY LISÄÄ
– MYYJÄMME AUTTAVAT MIELELLÄÄN**

Juhlajuomavalinnoista kannattaa aina keskustella Alkon myyjien kanssa. Voit myös ottaa yhteyttä asiakasneuvontaan puh. 020 711 711 (ark. 9–16), palaute@alko.fi tai www.alko.fi/palaute.

*Juhlien suunnittelua varten voit varata myös ajan juhla-
maneuvojalta Lisätietoa palvelusta saat Alkon verkkosivuilta
tai asiakasneuvonnasta.*

JÄRJESTELYT JA JUOMAT JUHLIEN MUKAAN

Elämän tärkeiden hetkien tarjoilut vaihtelevat tilaisuuden mukaan. Juhlaa järjestettäessä kannattaa ensin miettiä, mikä on juhlan luonne ja sen jälkeen sommitella ruoka, juomat ja tarjoilut sen mukaisiksi.

Häät

- suuri juhla, joka järjestetään usein näyttävästi
- buffet yleisin ja toimiva tarjoilu
- jos vierasjoukko on pienempi, pöytiin- tarjoilu on juhlava isä
- juomatarjoilu usein peruskaavan mukaan
- on aivan soveliaista taata hääparille muistokas juhla tarjoamalla heille paremmat juomat kuin muulle juhlaväelle, esimerkiksi aitoa samppanjaa kuohuviinin asemasta

Ylioppilasjuhlata ja valmistujaiset

- onnittelumalja keskeinen, ota huomioon autoilijat ja nuoret vieraat (alkoholiton vaihtoehto)

- usein ei muuta alkoholitarjoilua
- jos tilaisuudessa on ruokatarjoilu, voit tarjota ruokaviinit sekä avec-juoman kahvin kanssa

Karonkka

- väitöstilaisuuden jälkeen illalla pidettävä juhlatilaisuus
- pukukoodina frakki tai tumma puku
- juhlavat ruuat – juhlavat juomat
- mahdolliset ulkomaiset vieraat

Suuret merkkipäivät

- järjestetään usein samaan tyyliin kuin häät
- tarjoilussa on hauska huomioida päivän-sankarin persoonallisuus

Cocktail-tilaisuudet

- etenkin yritysten järjestämiä juhlia, joskin nimitys on nykyään käynyt harvinaiseksi
- tarjolla yleensä cocktail-paloja tai kevyt buffet-pöytä
- erillinen juomatarjoilu, jossa tavallisesti viinejä ja muita mietoja juomia

Hautajaiset

- tavallisesti ei alkoholitarjoilua
- tarjoilut kuitenkin tilanteen mukaan, yleensä maltillisesti
- jos ruokaillaan, ruokajuomana voi tarjota viiniä ja olutta, alkoholittomia vaihtoehtoja unohtamatta

Ristiäiset, rippijuhlat

- etenkin rippijuhlissa juomatarjoilu maltillista, koska päivänsankari ei nauti alkoholia, muista alkoholiton vaihtoehto
- voit halutessasi juhlistaa tilaisuutta tarjoamalla kuohuviinilasillisen tai muun maljan
- jos juhlissa ruokaillaan, ruokajuomat voi tarjota peruskaavan mukaan

JUOMATARJOILUIDEN PERUSKAAVA

- alku- tai tervetuliaismalja: kuohuviini on aina varma vaihtoehto
- ruokajuomat: puna- ja valkoviini sekä olut ja kivennäis- tai jäävesi
- ruokailun jälkeen: kahvi ja avec-juoma
- seurustelujuomia: viiniä, olutta, boolia tai baaritarjoilu

Tilaisuus voi aina olla alkoholiton, jolloin alkumaljoina voi tarjota esimerkiksi alkoholittoman drinkin ja viinien asemasta ruokapöytään voi kattaa mehua, kotikaljaa tai raikkaita vesiä.



JUHLANJÄRJESTÄJÄN MUISTILISTA

JUHLAPAikka

- juhlatilan varaus
- kukat
- maljakot
- muu koristelu
- naulakot
- siivous

KATTAUS

- pöytäliinat
- lautasliinat
- kynttilät
- istumajärjestys, plaseerauskortit
- astiat ja aterimet
- juomalasit (vesi-, viini- ym. lasit)
- kahvikupit
- boolimalja- ja kauha
- tarkka lista tarvittavista astioista



TARJOILU

- ruoka
- juomat
- pullonavaajat
- tippastopit pulloihin
- kuohuviinipullon sulkijat
- juomien jäähdytys
- kahvinkeitin, termoskannut
- keittiöpyyhkeet

MUUTA

- kutsut
- kiitoskortit
- juhlan kulun suunnittelu
- vastuunjako
- musiikki
- ohjelma
- lahjapöytä
- vieraskirja
- ilmoitus naapureille
- lippu salkoon
- muista nauttia juhlasta itse!



HYVIN SUUNNITELTU JUHLA

Kaikille juhlille ja niiden järjestämiselle on yhteistä yksi asia: juhlien suunnitteluun on syytä varata hieman aikaa.

Kutsut

Juhlien järjestäminen kannattaa aloittaa kutsuvieraslistan laatimisesta. Perinteisesti postitse lähetetty kutsukortti ilahduttaa aina, ja se on myös juhlava tapa kutsua juhliin. Puhelinsoitolla, sähköpostilla tai tekstiviestillä kutsuminen sujuu helposti ja nopeasti. Kutsuun on hyvä pyytää vastaus. Näin juhlien järjestäjä saa tiedon, kuinka monelle pitää varata ruokaa ja juomaa. Kutsussa on hyvä mainita myös tilaisuuden aihe ja tarvittaessa siihen liittyvä pukukoodi tai muu pukeutumisohje.

Muuta muistettavaa

Etukäteen kannattaa miettiä mm. mihin vieraat jättävät päällysvaatteensa, onko eteisessä tilaa vaihtaa kenkiä, onko maljakoita vieraiden

tuomille kukille ja minkälaista musiikkia juhlissa soitetaan.

Naapurisovun säilyttämiseksi juhlista kannattaa myös ilmoittaa naapureille ajoissa.

VASTAUSPYYNTÖ

Kutsussa vastauspyyntö ilmaistaan usein kirjainlyhenteellä v.p. ja päivämäärä. Juhlavammassa kutsuissa käytetään usein ranskankielistä kirjainlyhennettä r.s.v.p. (Répondez, s'il vous plaît eli Vastatkaa, olkaa hyvä).



TERVETULIAISMALJA

Tervetuliaismalja avaa juhlatilaisuuden. Jos kaikki vieraat saapuvat juhliin yhtä aikaa, juhlien isäntä kohottaa tervetuliaispuheessa tervetuliaismaljan, katsoo oikealla ja vasemmalla puolellaan olevia sekä sen jälkeen kaikkia vieraita. Lasin kohottamisen hetkellä emäntä tai isäntä toivottaa vieraat tervetulleiksi.

Juhlat on tällöin virallisesti avattu ja tunnelma vapautuu iloisen puheensorinan myötä. Jos kaikki vieraat eivät saavu juhliin samaan aikaan, juhlan sankari kohottaa maljan jokaisen vieraan kanssa erikseen heidän saapuessaan juhlapaikalle.

Tervetuliaisjuoma on kuivahko ja mieto

- ajaton kuohuviini sopii aina tervetuliaisjuomaksi
- myös valkoviini, kevyt booli tai kuivahko drinkki ovat hyviä tervetuliaisjuomia
- tervetuliaisjuoma on tyypillisesti kuiva tai puolikuiva
- kannattaa valita sekä maultaan että alkoholipitoisuudeltaan melko mieto juoma, jotta juhlijoiden makuhermot eivät turru tervetuliaislasillisesta
- tervetuliaisjuomaksi on aina hyvä varata myös alkoholiton vaihtoehto, jonka on hyvä näyttää samalta kuin alkoholillinen versio

Huolella valittu tervetuliaismalja toimii myös ennen ruokailua tarjottavana aperitiivinä. Tiesitkö muuten, että sana aperitiivi juontuu ranskankielisestä sanasta apéritif, ruokahalua kiihottava.

MALJA ISTUEN VAI SEISTEN?

Juhlien aikana maljat kohotetaan samaan tapaan kuin tervetuliaismalja. Vaikka juhlissa istuttaisiin, tietyt maljat juodaan aina seisten. Seisten juotavia maljoja ovat malja naisille, kunniavieraalle, hääparille, juhlittavalle henkilölle, valtion päämiehelle ja isänmaalle. Maljan kohde voi toki istua.



BUFFET-PÖYTÄ VAI PÖYTIINTARJOILU?

Buffet-pöytä on rento, mutta toimiva ratkaisu useimpiin juhliin, kun taas pöytiintarjoilu antaa tilaisuudelle juhlavamman luonteen.

Buffet-pöytä toimii juhlassa kuin juhlassa

- buffet-pöytä on noutopöytä
- ruoat katetaan buffet-pöytään nauttimisjärjestyksessä
 - alkuruoat ennen pää- ja jälkiruokia
 - kylmät ruokalajit ennen lämpimiä
 - kalaruoat ennen liha- ja linturuokia
 - miedonmakuiset ennen voimakkaamakuisia
- ruokajuomat voi kattaa erilliseen pöytään tai valmiiksi ruokailupöytiin
- hienommissa juhlissa juomien kaadosta huolehtivat usein tarjoilijat

Pöytiintarjoilussa kutsutaan tarjoilijat apuun

- pöytiintarjoilu on buffet-pöytää vaativampi vaihtoehto
- ystävien kesken tai kotioloissa juhlista isäntäväki huolehtii tarjoilusta usein omin voimin
- virallisemmissa juhlissa kannattaa varata yksi tarjoilija 8–10 vierasta kohti
- isäntäväen ja tarjoilijoiden on hyvä käydä yhdessä läpi tarjoilujärjestys ennen tilaisuutta
- ota, anna oikealta, tarjoa aina vasemmalta
 - kaikki tarjoaminen, jossa vieras itse ottaa tarjoiluastiasta, tapahtuu vieraan vasemmalta puolelta
 - kaikki ottaminen tai antaminen viinin kaadosta likaisten lautasten keräämiseen tapahtuu vieraan oikealta puolelta

MILLOIN VOI ALKAA SYÖDÄ?

Ateriointi voi alkaa, kun emäntä tarttuu aterimiin. Kylmät ruoat aloitetaan samaan aikaan, mutta lämpimän ruoan voi aloittaa heti kun vieressä istuvatkin ovat saaneet ruoan. Pienempi seurue aloittaa lämpimän ruoan yhtä aikaa.

MILLAINEN RUOKA, SELLAINEN JUOMA

Ruoka ja juoma muodostavat toisiaan täydentävän kokonaisuuden, joten hyvän ruoan lisäksi myös ruokajuomien valintaan kannattaa kiinnittää huomiota.

Buffet-pöydän viinit

- buffet-pöydän juomavaihtoehdoksi varataan tavallisesti sekä valko- että punaviiniä
- valko- ja punaviinin suhde on normaalisti 2:3 eli punaviiniä varataan hieman valkoviiniä enemmän
- valkoviiniksi kannattaa valita kuiva tai puolikuiva, raikas ja aromikas, korkeintaan kevyesti tamminen viini
- hyvä buffet-pöydän punaviini on keskitäyteläinen, hedelmäinen, melko pehmeä ja tyyliältään mutkaton
- valko- ja punaviineiksi on hyvä valita tyyliältään samanlaiset viinit, esimerkiksi samalta alueelta tai jopa samalta tuottajalta.
- myös kuiva roseeviini on sopiva buffet-pöydän viini, joka sopii värinsäkin puolesta mainiosti kesäisten juhlien tunnelmaan
- buffet-pöydän juomana voi tarjota myös olutta ja kivennäisvettä

Vinkkejä viinivalintaan

- ruoka ja viini samasta maasta
- alku- ja pääruokien viinit samasta maasta
- voimakkaalle ruoalle voimakasta viiniä

- kevyelle kevyttä viiniä
- myös vastakohtat täydentävät toisiaan: suolainen juusto ja makea viini tai mausteinen ruoka ja kevyt viini
- jälkiruoalle aina itse jälkiruokaa astetta makeampi juoma
- kalalle valkoviiniä ja lihalle punaviiniä, joskin tätä perussääntöä voi harkitusti rikkoa

Viinien tarjoilujärjestys

- kevyt viini ennen täyteläistä viiniä
- valkoviini ennen punaviiniä
- kuiva viini ennen makeaa viiniä
- nuori ja yksinkertainen viini ennen iäkäästä ja laadukasta viiniä

Muista alkoholittomat juomat

- ruokajuomaksi paras alkoholiton vaihtoehto on kivennäisvesi
- jos tarjolla on olutta, varaa myös alkoholitonta
- myös booli toimii hyvin alkoholittomana
- pane aina tarjolle runsaasti jäävettä



OHJEITA JA VINKKEJÄ

Klassiset ruoka-juomayhdistelmät toimivat aina. Tietoa niistä sekä hyviä ohjeita ruoan ja viinin yhdistämisestä saat Alkon julkaisemasta Viiniä aterialla -kirjasta. Kirja on myynnissä kaikissa Alkoissa.

TIETOA VIINIVALINNAN TUEKSI

Kun valitset juhlujuomia myymälässä, ruokasymbolit antavat vinkkejä siitä, minkä tyylliset ruokalajit ensisijaisesti sopivat kunkin tuotteen kanssa. Makumittarin avulla saat taas selville punaviinin täyteläisyyden ja vastaavasti valko-, rosee- ja kuohuviinien makeusasteen.

RUOKASYMBOLIT

- | | | |
|--|--|--|
|  Aperitiivi |  Kana, kalkkuna |  Riista |
|  Salaatit, kasvisruoka |  Porsas |  Itämainen ruoka |
|  Pitsat, pikkulämpimät |  Lammas |  Juustot |
|  Pasta |  Nauta |  Makea jälkiruoka |
|  Noutopöytä |  Pataruoka |  Seurustelujuoma |
|  Äyriäiset |  Grilliruoka |  Nautiskelujuoma |
|  Vähärasvainen kala |  Makkara ruoka |  Maljakuohuviini |
|  Rasvainen kala |  Riistalinnut | |

KÄTEVÄ KIERREKORKKI

Hinnastoon ja hyllynreunaliuskaan on merkitty symbolein myös tuotteen luonnonkorkista poikkeava suljentatapa:



Metallinen kierrekorkki



Synteettinen korkki

Jos kerralla tarvitsee avata suuri määrä pulloja vaikkapa boolia varten, kierrekorkki on kätevä vaihtoehto.

MAKUMITTARIT

PUNAVIINIIN

ERITTÄIN TÄYTELÄINEN
TÄYTELÄINEN
KESKITÄYTELÄINEN
KEVYT

VALKO- JA ROSEEVIIINIIN

MAKEA
PUOLIMAKEA
PUOLIKUIVA
KUIVA

KUOHUVIIINIIN JA SIIDERIT

MAKEA
PUOLIKUIVA
KUIVAHKO
KUIVA
ERITTÄIN KUIVA
TÄYSIN KUIVA

MAKEUSASTEMERKINNÄT

Valko- ja roseeviiniin	Sokeria g/l
Makea	yli 45
Puolimakea	12–45
Puolikuiva	4–12
Kuiva	0–9

Kuohuviiniin ja siiderit	Sokeria g/l
Makea (Doux)	yli 50
Puolikuiva (Demi Sec)	33–50
Kuivahko (Sec)	17–35
Kuiva (Extra Sec)	12–20
Erittäin kuiva (Brut)	alle 15
Täysin kuiva (Extra Brut)	enint. 6



ANNOKSET, MENEKKI JA TARJOILULÄMPÖTILAT

Juomien maut pääsevät oikeuksiinsa, kun ne tarjotaan oikeassa lämpötilassa ja juomalle tarkoitetuista oikeista lasista. Tulppaanin mallinen perusviinilasi on helppo valinta puna-, valko- ja roseeviineille.

Kun tarjoilet juomia, pyri aina kaatamaan lasiin vakiomäärä juomaa. Juomien menekki on siten helpompi arvioida.



JUOMIEN MENEKKI

Yleissääntö	2 lasia henkeä kohden tilaisuuden 1. tunnille
	1 lasi/tunti seuraaville
Ateriaviinit	alkuruoka 1 lasillinen
	pääruoka 1,5–2 lasillista
	jälkiruoka 1 lasillinen

ANNOSKOOT

Valko- ja punaviinit	12–16 cl
Kuohuviinit	10 cl
Väkevät viinit	8 cl
Väkevät juomat	4 cl

KUINKA MONTA LASILLISTA TULEE PULLOSTA?

Puna-, valko- ja roseeviini (0,75 l)	5–6 lasillista
Kuohuviinit (0,75 l)	6–7 lasillista
Väkevät viinit (0,75 l)	n. 9 lasillista
Väkevät juomat (0,70 l)	n. 18 lasillista





OIKEA TARJOILULÄMPÖTILA

Punaviinit hieman viilennettyinä	16–18 °C
• tuoreet ja kevyet viileämpinä	12–14 °C
Valko- ja roseeviinit	
• kuivat ja kuivahkot viilennettyinä	10–12 °C
• makeat hyvin viilennettyinä	8–10 °C
Kuohuviinit jäädytettyinä	6–8 °C
Väkevät viinit hieman viilennettyinä	14–16 °C
• aperitiivina viilennettyinä	10–12 °C
Liköörit yleensä viilennettyinä	10–12 °C
Väkevät avec-juomat	huoneenlämpöisinä
Ruokaryypyt jäädytettyinä	4–6 °C
Oluet	
• trappisti- ja luostarioluet hieman viilennettyinä	14–16 °C
• tummat oluet viilennettyinä	10–14 °C
• vaaleat oluet ja vehnäoluet hyvin viilennettyinä	7–10 °C
• alkoholittomat hyvin viilennettyinä	8–10 °C

TYHJIEN JA TÄYSIEN PULLOJEN PALAUTUS

Voit palauttaa Alkoon kaikki Alkosta ostettujen juomien tyhjät pullo. Näiden lisäksi saat pantin myös tyhjästä, kotimaisten panimoiden alkoholi- ja virvoitusjuomapulloista, päivittäistavara kaupasta ostetuista, kierrätysjärjestelmään kuuluvista alle 4,7 % alkoholijuomapulloista, sekä metallisista tölkeistä.

Suurten juhlien juomamenekin arvioiminen voi olla hankalaa. Siksi voit sopia myyjiemme kanssa etukäteen ostohetkellä myös jäljelle jäävien täysien pullojen palauttamisesta Alkoon. Alko perii palautettavien tuotteiden arvosta 10% palautusmaksun. Panimotuotteita ja rajallisen säilyvyyden tuotteita ei kuitenkaan voi palauttaa.

KUOHUVIINI SOPII JUHLAAN KUIN JUHLAAN

Kuohuviini on juoma, jota nautitaan juhlistamaan tärkeää tilaisuutta, ihmistä tai tapahtumaa. Jos juhlien isäntäväki pitää kuohuviinistä, sitä voi hyvin nauttia myös ruokajuomana läpi aterian.

Kuohuviinin ominaisuudet tulevat parhaiten esiin ohuessa, värittömässä lasissa. Hyvä kuohuviinilasi on myös kapea ja korkea.

KUOHUVIINIPULLON AVAAMINEN

1. Anna kuohuviinin rauhoittua vähintään muutama tunti kuljetuksen jälkeen ja viilennä se hyvin ennen avaamista. Näin viinin sisältämän hiilidioksidin aiheuttama paine pysyy aisoissa.



2. Poista hyvin jäähdetytyn pullon suuosaa suojaava foliopaperi ja avaa korkin päällä oleva rautalanka varovasti. Pidä käsi tukevasti korkin päällä siltä varalta, että korkki rautalangan avaamisen jälkeen alkaa irrota pullosta.



3. Ota pullon pohjasta tukeva ote oikealla kädellä. Pidä pulloa vinossa asennossa siten, että kaulaosaa on hiukan ylöspäin ja osoittaa avajasta poispäin. Pyöritä oikealla kädellä pullon pohjaa. Vasen kätesi on valmiina jarruttamaan pullon suulta lähtevää korkkia. Huom! Jos pullon suun sulkijana on käytetty muovitulppaa, se irtoaa helposti, joten korkin tuloa on tuolloin todella syytä jarruttaa.



4. Varaa lähelle pyyhe siltä varalta, että viini kaikista varotoimenpiteistä huolimatta kuohuisi yli. Lasit on myös hyvä pitää lähellä, jotta voit kaataa viinin heti laseihin. Kaada laseihin ensin vain vähän juomaa ja täytä lasi sitten, kun vaahto on laskenut.



JÄÄHDYTÄ KUOHUVIINI

Kuohuviini tarjoillaan hyvin jäähdetyttynä, noin 6–8 asteisena.

Jääkaapissa kuohuviini jäähtyy 2–3 tunnissa. Nopeimmin – noin 20 minuutissa – kuohuviini jäähtyy vesi-jääseoksessa.

KÄSITTELE KUOHUVIINIÄ VAROEN

Pullossa on painetta, joten

- kuljeta pulloa varovasti ja aina suojattuna kassissa tai laatikossa
- älä jätä pulloa lämpimään, esim. kuumaan autoon
- anna viinin rauhoittua ennen avaamista
- suuntaa pullo poispäin ihmisistä, kun avaat sen

BOOLI

Booli on vaivaton juhla juoma, sillä jokainen hoitaa tarjoilun itse. Booli toimii hyvin myös alkoholittomana, ja kuivahko booli on myös hyvä tervetulomalja.

Boolimalkan sopiva koko on 2–3 litraa. Booli maistuu parhaimmalta hyvin jäädytettyinä. Upota malja jäitä sisältävään erilliseen suurempaan astiaan tai pane boolimalkan suuria, hitaasti sulavia jääkimpaleita.

Boolin tarjoiluannos on sama kuin kuohuviinillä, noin 1 dl.

NÄIN LASKET BOOLISI ALKOHOLIPITOISUUDEN

- Laske yhteen kaikkien alkoholijuomien alkoholimäärät senttilitroina (cl).
- Laske yhteen kaikkien juomien määrä litroina (l).
- Jaa kokonaisalkoholimäärä suoraan kokonaisnestemäärällä (tilavuusyksiköistä välittämättä).

ESIMERKKI

	Juomia		Alkoholia (cl)
1 plo väkevää alkoholijuomaa	0,5 l	alkoholia 40 % =	40 cl/l 20 cl/plo
1 plo likööriä	0,5 l	alkoholia 28 % =	28 cl/l 14 cl/plo
1 plo kuivaa valkoviiniä	0,75 l	alkoholia 12 % =	12 cl/l 9 cl/plo
Alkoholijuomia yht.	1,75 l	jossa puhdasta alkoholia yht.	43 cl
2 pulloa virvoitusjuomaa	3,0 l		
Boolin kok.nestemäärä	4,75 l	Boolin kok.alkoholimäärä	43 cl
Boolin alkoholipitoisuus		kok.alkoholimäärä	43
		kok.nestemäärä	4,75 = 9,05

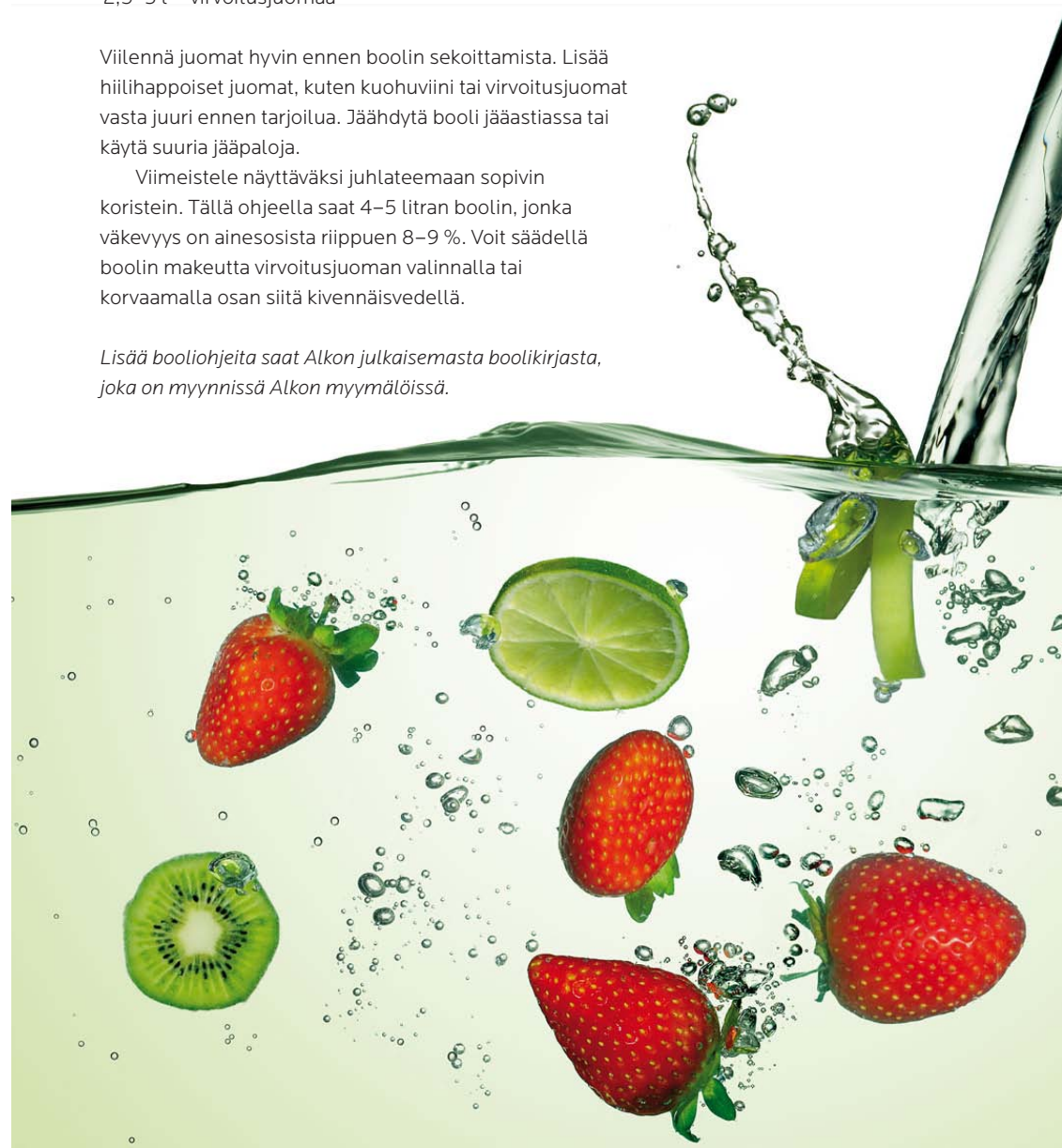
PERUSBOOLIN OHJE

- 0,5 l väkevää alkoholijuomaa
- 0,5 l likööri
- 0,75 l viiniä
- 2,5–3 l virvoitusjuomaa

Viilennä juomat hyvin ennen boolin sekoittamista. Lisää hiilihappoiset juomat, kuten kuohuviini tai virvoitusjuomat vasta juuri ennen tarjoilua. Jäähdytä booli jääastiassa tai käytä suuria jääpaloja.

Viimeistele näyttäväksi juhlateemaan sopivin koristein. Tällä ohjeella saat 4–5 litran boolin, jonka väkevyyden on ainesosista riippuen 8–9 %. Voit säädellä boolin makeutta virvoitusjuoman valinnalla tai korvaamalla osan siitä kivennäisvedellä.

Lisää booliohjeita saat Alkon julkaisemasta boolikirjasta, joka on myynnissä Alkon myymälöissä.



Alko Oy
PL 33, 01301 Vantaa
puh. 020 711 11
www.alko.fi



www.alko.fi