

---

## Hansa Café Bar & Brasseriessa tiivistyy ranskalaisvaikutteiden historia

---

*Helsingin ytimen historiallisesti arvokas rakennuskokonaisuus on palautunut alkuperäisen kaltaiseen loistonsa, kun NH Collection Helsinki Grand Hansa -hotelli avasi ovensa toukokuussa. Oleellinen osa kokonaisuutta on laatuhotellin monipuolinen, aina auki oleva keittiö, joka palvelee hotelliasiakkaiden lisäksi myös kokoustajia ja tapahtumavieraita sekä tarjoaa kaupunkilaisille ja ohikulkijoille viihtyisän kohtaamispaikan. 1900-luvun alun suomalaisen ruoka- ja palvelukulttuurin edelläkävijän, Seurahuoneen, manttelinperiijä Hansa Café Bar & Brasserie on edelleen inspiroitunut ranskalaisista klassikoista ja ensiluokkaisista raaka-aineista.*

Laadukkaat gastronomiset elämykset ovat osa NH Collection -hotellien perimää, esimerkkinä tästä mm. NH Collection Madrid Eurobuilding -hotellin kolmen Michelin-tähden ravintola Dabiz Muñoz DiverXO. NH Collection Helsinki Grand Hansan julkisivun ikonisten, kuvanveistäjä Johannes Haapasalon neljän veistoksen ali pääovesta saavutaankin hotellivastaanoton sijaan suoraan baariin ja ravintolaan. Ratkaisu on harkittu, sillä hotelliravintolamaisuudella ei haluta karkottaa drinkille piipahtavia tai pitkän kaavan mukaan ruokailevia asiakkaita.

”Olemme ylpeitä voidessamme tuoda klassisen laaturavintolan aivan Helsingin keskeisimpään ytimeen. Seurahuone on aikoinaan ollut yksi suomalaisen kulttuuri- ja seuralämän keskipisteistä ja kuten missä tahansa kunnan brasseriessa, sielläkin viihtyivät silloiset julkisuuden henkilöt sotamarsalkoista elokuvatähtiin ja tavallisiin kaupunkilaisiin. Jatkamme tätä perinnettä, joten säilytimme mahdollisuuksien puitteissa arvokkaan ja historiallisen miljööön uusien tarinoiden näyttämöksi. Ravintolamme onkin kaupunkilaisille ja matkailijoille rento kohtauspaikka varhaisesta aamiaisesta yömyssyihin”, sanoo Executive Chef **Filip Forsberg**, joka vastaa koko hotellin ruokatuotteista.

NH Collection Helsinki Grand Hansa -hotellin keittiötiimi nostaa Hansa Café Bar & Brasserien suuresta keittiöstä annoksia ympäri vuorokauden.

”Näin monipuolisen paletin pyörittäminen korkealla tasalaadulla on todellinen keittiöhaaste. Hotelliaamiaisen leivonnat ja muut valmistelut aloitetaan jo ennen kukonlaulua, jonka jälkeen siirrytään sujuvasti lounaaseen ja päiväkahveihin. Siinä välissä huolehditaan kokousvieraiden tarjoiluista, toimitetaan välipalaa huoneisiin ja misataan annoksia illaksi. Illalla brasseriessa illallistetaan pidemmän kaavan mukaan ja tarjoillaan drinkkejä sekä huikopalaa pitkälle yöhön. Tavoitteemme on, että pystymme täyttämään jokaisen asiakkaan toiveet ‘kaikki onnistuu’ -asenteella ja toteuttamaan yhtä laadukkaasti sadan hengen häät, bisnespäivällinen kuin huonepalvelusta yön pikkutunneilla tilatun burgerinkin”, painottaa Forsberg.

## Modernisti klassikko brasserie

Sata vuotta sitten ranskalaisen keittiön vaikutteet levisivät Suomeen hotelli Seurahuoneen keittiön kautta. Ravintolassa tarjottiin illallisia, joissa saattoi olla kolmetoista ruokalajia, kuten sterletti-sampea Volgalta, miekkakalaa Välimereltä, Ruijan pallasta ja rapuja Kirkkonummelta. Uuden Hansa Café Bar & Brasserien á la carte keskittyy edeltäjänsä jalanjäljissä klassiseen ranskalaiseen keittiöön modernilla otteella. Keittiömestari Matti Romppasen johdolla annoksia tehdään määrällisesti vähemmän, mutta sitäkin laadukkaammin parhaita mahdollisia raaka-aineita käyttäen.

”Haluamme tulla tunnetuksi helposti lähestyttävänä ja laadukkaana, hyvän palvelun ja kansainvälisen tunnelman ravintolana, joka on auki aamusta iltamyöhään. Kuten jokaisella kunnan brasseriella, myös meillä on rikas historia ja valmiiksi paljon tarinoita. Emme anna niiden olla rasite, vaan arvokas perintö, josta ammennamme nykypäivän tarpeisiin. Ruokalistamme koostuu edelleen ranskalaista keittotaitoa vaalivista klassikkoannoksista, kuten tartarista ja Bouillabaissesta, jota uskallan väittää kaupungin parhaaksi. Lunastamme brasserie-lupauksen myös laajalla ja laadukkaalla viini- ja olutvalikoimalla”, kertoo Head Chef **Matti Romppanen**.

Hansa Café Bar & Brasserien á la carte on saatavilla keskiviikosta lauantaihin 17–21.30. Kahvilan ja baarin puolella on tarjolla All Day -menu viikon jokaisen päivänä kello 22.00 asti. Hansa Café Bar & Brasserien aamiainen on tarjolla myös ei-majoittujille 36 euron hintaan maanantaista perjantaihin kello 7–10.30. Viikonloppuisin monipuolinen aamiainen on tarjolla kello 11.30 saakka.

Hansa Café Bar & Brasserie sisältää ruokasalin lisäksi laadukkaan ja viihtyisän aulabaarin, jossa on oma ruokalistansa nopeille lounastajille ja lasillisen seuraksi pikkunälkään. Sisällä asiakaspaikkoja on noin 160, joista 80 baarin puolella. Ylioppilasaukiolle avautuvalle terassilla on lisäksi 80 asiakaspaikkaa.

## NH Collection Helsinki Grand Hansa

NH Collection Helsinki Grand Hansa on korkeatasoinen hotelli, joka yhdistää historialliset puitteet moderniin vieraanvaraisuuteen. Helsingin keskeisimmällä paikalla rautatieaseman ja Ylioppilasaukion välissä sijaitsevassa hotellissa on 224 tyylikästä huonetta. Kaupunkilaisten ja matkailijoiden kohtaamispaikkana aamiaisesta yömyssyyn palvelee ravintola Hansa Café Bar & Brasserie, ja hotellin monipuoliset kokous- ja juhlatilat tarjoavat puitteet myös unohtumattomille tapahtumille. Huikean näköalan ja kaupungin parhaat cocktailit tarjoava Kupoli-baari ja elämyksellinen spa-osasto avautuvat syksyllä 2024. NH Collection Helsinki Grand Hansa on osa kansainvälistä Minor-hotelliyhtiötä.

## NH Collection

NH Collection on Minor Hotelsin ylellinen hotellibrändi, joka tunnetaan ainutlaatuisista ja persoonallisista hotelleistaan Euroopan, Amerikan ja Lähi-idän suurissa kaupungeissa. Ketjun arvolupauksen mukaisesti jokaisella hotellilla on yksilöllinen, paikallinen luonteensa, joka inspiroi ja vangitsee vieraiden mielenkiinnon. Pyrkinessään ylittämään tavanomaisen, NH Collection -hotellit on suunnattu matkailijoille, jotka haluavat ottaa vierailustaan kaiken irti ja kokea ainutlaatuisia, luovia ja innovatiivisia elämyksiä.

NH Collection -hotellien henkilökunta kiinnittää erityistä huomiota yksityiskohtiin varmistaen, että vieraat nauttivat jatkuvasti ensiluokkaisesta, henkilökohtaisesta palvelusta. Oli kyseessä liike- tai lomamatka tai vain halu rentoutua, NH Collection -hotellit tarjoavat siihen luovia, inspiroivia ja monipuolisia tiloja. Lisätietoa: [www.nh-collection.com/en](http://www.nh-collection.com/en)

## Minor Hotels

Minor Hotels on globaali hotelliketju, jolla on yli 550 hotellia, lomakeskusta ja -huoneistoa 56 maassa. Hotellinomistajana, -operaattorina ja -sijoittajana Minor Hotels täyttää nykypäivän kansainvälisten matkailijoiden tarpeet ja toiveet monipuolisen kahdeksan hotellibrändin – Anantara, Avani, Elewana Collection, NH, NH Collection, nhow, Oaks ja Tivoli – sekä niihin liittyvien erilaisten yritysten kautta. Minor Hotelsin kunnianhimoisena kasvutavoitteena on avata maailmanlaajuisesti 200 uutta hotellia vuoden 2026 loppuun mennessä. Minor Hotels on maailman suurimman itsenäisten hotellien liittouman, Global Hotel Alliancen (GHA), jäsen ja osa GHA DISCOVERY -uskollisuusohjelmaa. Lisätietoa: [minorhotels.com](https://minorhotels.com) sekä seuraamalla Minor Hotelsia Facebookissa ja LinkedInissä

### Lisätietoa

Annica Holmberg, markkinointi- ja viestintäpäällikkö  
Puh: 040 5610 495  
[ah.holmberg@nh-hotels.com](mailto:ah.holmberg@nh-hotels.com)



[Instagram](#)

