

KEVÄINEN MENU v. 2020

(Buffet-menu)

Graavattua lohta, sitruunamajoneesia
Kylmäsavulohimoussea siemennäkkäriellä
Savusiikaterriiniä, karpalokastiketta TAI Siika-perunasalaattia
Kananmunanpuolikkaat savumuikkumoussella

Viher-verso-salaattia, appelsiinivinaigretteä
Raikas melonilajitelma rucolalla
Tomaatti-kevätsipulisalaattia (tai tomaatti-mozzarellasalaattia)
Pikkelöityä fenkoli-kurkkua
Mansikkaista leipäjuustosalaattia, yrttioliiviöljyä
Marinoituja kasviksia
Coleslaw-salaattia
Caesar-salaattia valinnan mukaan (naturel, katkarapu, kana tai pekoni)
Savuporo-tunturirieskarullia tai appelsiiniglaseerattua possun fileetä

Lämminruoka (sekä kalaa että lihaa):

- Tilli-voi-perunat
- Smetana-lohta TAI Paahdettua lohta, tilliaiolia
- Ylikypsää härkää, tumma lipstikkakastike TAI Karitsaa, tumma rosmariinikast. (TAI possua/kanaa)
 - Kevään kasviksia & tuoretta parsaa (saatavuuden mukaan)
 - Mini-lihapullat
 - Ranskanperunoita tai kierrepastaa lapsille
- Kasvisruokailijoille (tai vegaaneille) esim. lehtikaali-kasvis-riottoa tmv.

Leivät, levitettä, Vettä, mehua, kotikaljaa

Kahvia, teetä, mehua:

Mansikkaista (tai vadelmaista) täytekakkua
Tuorejuustokakkua talon tapaan
Päivän herkkuyllätykset
Pikkuleipiä

30 €/hlö

(jos yli 40 hlö 29 €, jos yli 50 hlö 28 €, viikolla ma-to -2 €/hlö)

Lapset 4-13 v. ½ hintaa, 2 - 4 v. 5 €

Menu valmistetaan ennakkotilauksesta, ja vahvistuksen menusta ja hlö-määrästä toivomme saavamme vähintään viikkoa ennen tilaisuutta. Laskutus tapahtuu tästä ilmoitetusta määrästä. Hintaan sisältyy alv, menu, tarjoilu, tilat noin 4 tunniksi, pöytäliinat, kukat talon tapaan ja halutessa kynttilät. Asiakas voi halutessaan tuoda myös omat kukat.

Maksu käteisellä tai pankkikortilla, jos ruokailu menee laskutukseen, niin pyydämme ilmoittamaan etukäteen maksajan tarkemmat tiedot luottotietojen varmistamista varten, laskutuslisä 5 €.