

Skandinaavinen JÄÄMEREN MENU v. 2020

(Buffet-menu)

Saariston silliä

Jääkellarin lohta, dijon-sinappikastiketta

Graavisiika-saaristolaisleipäset

Kylmäsavulohi-terriiniä, puolukkahilloketta

Savustettua lohifilettä, sitruunamajoneesia

Jäämeren katkarapu-skagen

Viher-verso-salaattia, kastiketta

Tomaattia, kurkkua

Paahdettua punajuurta & tila-juustoja rucolalla & kuusenkerkkäsiirappia

Pähkinäistä fenkoli-romaine-salaattia (mansikoilla), lakritsi-karpalokastiketta

Savuporo-leipäjuustosalaattia karpaloilla, yrttioliiviöljyä

Marinoituja kasviksia

Caesar-salaattia valinnan mukaan (naturel, katkarapu, kana tai pekoni)

Metsäsienisalaattia & Tunturisalaattia

Paahdettua hirvenpaistia, rosmariiniäiolia

Lämminruoka (sekä kalaa että lihaa):

- Tilli-perunat
- Paahdettua Siika-filettä, pinaatti-voisulaa TAI Smetana-lohta tmv.
- Ylikypsää härkää, tumma lipstikkakast. TAI Poronkäritystä, puolukkah. TAI
Karitsaa/kanaa/possua
 - Paahdettuja uunijuureksia
 - Mini-lihapullat
- Ranskanperunoita tai kierrepastaa lapsille
- Kasvisruokailijoille (tai vegaaneille) esim. lehtikaali-kasvis-risottoa tai bataatti-ohrattoa tmv.
Leivät, levitettä, Vettä, mehua, kotikaljaa

Kahvia, teetä, mehua:

Lakka-tuorejuustokakkua

Puolukka/karpalo- valkosuklaamousse- täytekkua

Porkkanapiirakkaa, keksit

34 €/hlö

(jos yli 40 hlö 33 €, jos yli 50 hlö 32 €, viikolla ma-to -2 €/hlö)

Lapset 4-13 v. ½ hintaa, 2 - 4 v. 5 €

Menu valmistetaan ennakotilauksesta, 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 €.