



BUFFET Laine

Martinmäen savulohirieskarullia • L

Mallasleipä skågen • M

Kinkkumoussella täytettyjä ruisnappeja • L

Jukolan Aito Cheddarjuusto-tomaattisalaattia ja basilikaöljyä • L, G

Tuoreherne-pastasalaattia • M

Vihersalaattia • M, G

Paahdettuja krutonkeja, pähkinöitä ja siemeniä • M, G

Talon salaattikastiketta • M, G

JÄLKIRUOKANA

Mansikkapannacotta ja raparperihilloketta • L, G

33,50 €/hlö

Arvid Nordquistin reilun kaupan luomu kahvia
ja Teeleidin teetä 3,00 €/hlö

Alkaen 15 henkilön ryhmä

L= laktoositon • M = maidoton • G = gluteeniton



BUFFET VEGAANI

ALKURUOKANA

Marinoituja meloneja ja rucolaa • M, G

Tomaatti-sipuli-basilikasalaattia ja paistettua Padasjoen savutofua • M, G

Parsa-omena-pastasalaattia • M

Cavi-art mousse-ruisnappeja • M

Marinoituja kauden kasviksia • M, G

Vihersalaattia • M, G

Paahdettuja pähkinöitä ja siemeniä • M, G

Yrttiöljyä ja talon salaattikastiketta • M, G

Talon leipä- ja levitevalikoima • M

PÄÄRUOKANA

Pihvejä Nojosniemen tilan härkävauista ja tuoreyrttikastiketta • M, G

Paahdettua paprikaa, porkkanaa ja parsakaalia • M, G

Paahdettua perunaa ja tahinia auringonkukansiemenistä • M, G

JÄLKIRUOKANA

Kaakao-marjatrifle • M

39,50 €/hlö

Arvid Nordquistin reilun kaupan luomu kahvia
ja Teeleidin teetä 3,00 €/hlö

Alkaen 20 henkilön ryhmä

L= laktoositon • M = maidoton • G = gluteeniton



BUFFERANTA

ALKURUOKANA

- Savusärkimoussea ja mallasleipää • L
- Kananpoika-pastasalaattia • L
- Maalaisperuna-punajuurisalaattia • M, G
- Currymarinoitua kukkakaalia ja retikkaa, paahdettuja kurpitsansiemeniä • L, G
- Kirsikkatomaatteja ja marinoitua sipulia • M, G
- Vihersalaattia • M, G
- Paahdettuja pähkinöitä ja siemeniä • M, G
- Sitruuna-viinietikkekastiketta ja talon salaattikastiketta • M, G
- Talon leipä- ja levitevalikoima • M

PÄÄRUOKAVAIHTOEHDOT

- Paahdettua lohifileetä, ranskankermaa ja pinaattia • L, G
tai
- Kalkkunan fileetä päärynä-timjamikastikkeessa • L, G
tai
- Mureita porsaan pikkupaisteja hunaja-pippuri-smetanakastikkeessa • L, G
tai
- Kasvistäytteisiä samosa-nyyttejä ja mustavalkosipulimajoneesia • M, VEG

KASVISLISÄKKEET

- Paistettua kesäkurpitsaa, palsternakkaa ja porkkanaa • M, G
- "Lyttypottuja" ja ruskistettua voita • L, G

JÄLKIRUOKANA

- Sitruunatiramisu ja vadelmakompottia • L

Yksi pääruoka 41,00 €/hlö

Kaksi pääruokaa 46,00 €/hlö

Kolme pääruokaa 51,00 €/hlö

Arvid Nordquistin reilun kaupan luomu kahvia
ja Teeleidin teetä 3,00 €/hlö

Alkaen 20 henkilön ryhmä

L= laktoositon • M = maidoton • G = gluteeniton • FI = suomalainen liha



BUFFET ALBA

ALKURUOKANA

- Rantamäen savumuikkumoussea ruissipseillä • L
- Lohichevice, porkkanaa, limeä ja tomaattia • M, G
- Caesarsalaattia ja paahdettua kalkkunaa • L
- Kvinoa-tuoreyrtti-kurkkusalaattia • M, G
- Kolmen kaalin salaattia ja paahdettuja auringonkukansiemeniä • L, G
- Vihersalaattia • M, G
- Vadelma-viinietikkakastiketta ja talon salaattikastiketta • M, G
- Talon leipä- ja levitevalikoima • M

PÄÄRUOKANA

- Kuhaa valkoviinissä ja fenkoli-porkkana-kevätspulihilloketta • L, G
- ja
- Yön yli haudutettua naudanjentaa (FI) ja tummaa punaherukkakastiketta • L, G
- Kauden perunoita juustokuorrutteleella • L, G
- Paistettuja kirsikkatomaatteja ja pinaattia • M, G

JÄLKIRUOKANA

- Tyrni-valkosuklaa-tuorejuustokakku • L, G

55,00 €/hlö

Arvid Nordquistin reilun kaupan luomu kahvia
ja Teeleidin teetä 3,00 €/hlö

Alkaen 20 henkilön ryhmä

L= laktoositon • M = maidoton • G = gluteeniton • FI = suomalainen liha