

BUFFET SALAATTI

Järvikala-kananmunasalaattia L,G

Chorizopyörykkä-pastasalaattia M

Jukolan Aito cheddarjuusto-
melonisalaattia L,G

Pesto-perunasalaattia L,G

Vihersalaattia M,G

Paahdettuja pähkinöitä ja siemeniä M,G

Yrttiöljyä ja talon salaattikastiketta M,G

Talon leipävalikoima ja levitteet

JÄLKIRUOKANA

Suklaabrownie ja vadelmahilloketta L

27,50 €/hlö

alkaen 10 hengen ryhmä

Kahvi 2,50 €/hlö

Lake fish and egg salad L,G

Chorizo meatball and pasta salad M

Cheddar cheese and melon salad L,G

Potato and pesto salad L,G

Mixed green salad M,G

Roasted nuts and seeds M,G

Herb oil and house salad dressing M,G

House bread basket with spreads

AS DESSERT

Chocolate brownie with
raspberry jam L

€27,50/person

For min. of 10 persons

Coffee €2,50/person

Ota yhteyttä meihin ja kerromme lisää,
voimme neuvotella myös muunlaisista vaihtoehtoista toiveenne mukaan.

BUFFET Laituri

ALKURUOKANA

Martinmäen lämminsavulohisalaattia M,G
Chorizopyörykkä-pastasalaattia M
Mozzarella-tomaattisalaattia L,G
Kirkasta coleslaw-salaattia L,G
Vihersalaattia M,G
Talon leipävalikoima ja levitteet

PÄÄRUOKANA

Paistettuja muikkuja ja limejogurttia L
Paahdettuja kananpojan paistileikkeitä ja
talon majoneesia M,G
Uunilohkoperunoita M,G

JÄLKIRUOKANA

Omenainen tarte tatin ja
vaniljajäätelöä L

33,50 €/hlö

alkaan 10 hengen ryhmä

Kahvi 2,50 €/hlö

AS STARTER

Smoked salmon salad M,G
Chorizo meatball and pasta salad M
Mozzarella and tomato salad L,G
Sweet vinegar coleslaw salad L,G
Mixed green salad M,G
House bread basket with spreads

AS MAIN

Fried vendace and lime yoghurt L
Roasted chicken thigh and
house mayonnaise M,G
Potato wedges M,G

AS DESSERT

Apple tarte tatin and
vanilla ice cream L

€33,50/person

for min. of 10 persons

Coffee €2,50/person

Ota yhteyttä meihin ja kerromme lisää,
voimme neuvotella myös muunlaisista vaihtoehdoista toiveenne mukaan.

L= laktoositon • *lactose free* M = maidoton • *dairy free* G = gluteeniton • *gluten free*

BUFFET SILTA

ALKURUOKANA

Tilli-sipulisilakkaa ja
omena-maustekurkkutartaria M,G
Järkisärki-kanamunasalaattia L,G
Ylikypsää porsaanifilettä ja
kotisinappikastiketta L,G
Jukolan Aito cheddarjuusto-melonisalaattia L,G
Pikkelöityjä vihanneksia; kukkakaali, retiisi,
porkkana, paprika ja keltajuuri M,G
Vihersalaattia M,G
Tilliperunaa L,G
Leipälajitelma ja levitteitä

PÄÄRUOKANA

Uunilohta ja punaista pestoa L,G
ja
Vaahterasiirapilla glaseerattua
kananpojanrintaa ja salvia-sitruuna-
jogurttikastiketta L,G,FI
Luomuspelttiä L
Paahdettua paprikaa ja kesäkurpitsaa M,G

JÄLKIRUOKANA

Vadelmamoussea ja kauralastuja L,G

38,50 €/hlö

alkaan 20 hengen ryhmä

Kahvi 2,50 €/hlö

AS STARTER

Dill & onion herring with apple
and pickle tartar M,G
Preserved roach and egg salad L,G
Overcooked pork fillet with
house mustard sauce L,G
Cheddar cheese and melon salad L,G
Pickled vegetables; cauliflower, radish,
carrot, sweet pepper and yellow root M,G
Mixed green salad M,G
Dill potatoes L,G
House bread basket and spreads

AS MAIN

Baked salmon with red pesto L,G
and
Maple syrup glazed chicken breast with
sage & lemon yoghurt sauce L,G,FI
Organic spelt L
Roasted sweet pepper and zucchini M,G

AS DESSERT

Strawberry mousse and oat cookies L,G

€38,50/person

for min. of 20 persons

Coffee €2,50/person

Ota yhteyttä meihin ja kerromme lisää,
voimme neuvotella myös muunlaisista vaihtoehdoista toiveenne mukaan.



BUFFET alBa

ALKURUOKANA

Sillikaviaaria M,G
Kotimaista järvikalaa ja
piparjuuriranskankermaa M,G
Lohi-lime-tomaattisalsaa M,G
Palvattua porsasta ja pippurikastiketta L,G
Yrttimarinoituja herkkusieniä M,G
Jukolan Aito Cheddar-melonisalaattia M,G
Maalaisperunasalaattia M,G
Vihersalaattia M,G
Paahdettuja pähkinöitä ja siemeniä M,G
Talon salaattikastiketta ja yrttiöljyä M,G
Leipälajitelma ja levitteet

PÄÄRUOKANA

Haudutettuja kotimaisia ahvenfileitä,
sipulia ja fenkolia L,G
ja
Ylikypsää häränrintaa ja tummaa
metsäsienikastiketta M,G
Ranskankermaperunaa L,G,
pinaattia ja kirsikkatomaatteja M,G

JÄLKIRUOKANA

Mansikka-vaniljajuustokakku L,G

45,50 €/hlö

alkaen 20 hengen ryhmä

Kahvi 2,50 €/hlö

AS STARTER

Herring caviar M,G
Lake fish with horseradish crème fraîche M,G
Salmon & lime & tomato salsa M,G
Smoked pork with pepper sauce L,G
Herb marinated champignons M,G
Cheddar and melon salad M,G
Country style potato salad M,G
Mixed green salad M,G
Roasted nuts and seeds M,G
House salad dressing and herb oil M,G
House bread basket and spreads

AS MAIN

Stewed perch, onion and fennel L,G
and
Overcooked beef breast with
dark forest mushroom sauce M,G
Crème fraîche potatoes L,G, s
pinach and cherry tomatoes M,G

AS DESSERT

Blueberry & vanilla cheese cake L,G

€45,50/person

for min. of 20 persons

Coffee €2,50/person

Ota yhteyttä meihin ja kerromme lisää,
voimme neuvotella myös muunlaisista vaihtoehdoista toiveenne mukaan.

L= laktoositon • lactose free M = maidoton • dairy free G = gluteeniton • gluten free

BUFFET Kasvis

ALKURUOKANA

Jukolan Aito Cheddar -juusto-
melonisalaattia L,G
Pesto-perunasalaattia L,G
Yrttimarinoituja herkkusieniä M,G
Pikkelöityjä vihanneksia; kukkakaali, retiisi,
porkkana, paprika ja keltajuuri M,G
Vihersalaattia M,G
Paahdettuja pähkinöitä ja siemeniä M,G
Yrttiöljyä ja talon salaattikastiketta M,G

PÄÄRUOKANA

Paahdettuja soijaleikkeitä,
paprikaa ja kesäkurpitsaa M,G
Luomuspelttiä L

JÄLKIRUOKANA

Mansikkamoussea L,G ja
kauralastuja L

35,50 €/hlö

alkaan 20 hengen ryhmä

Kahvi 2,50 €/hlö

BUFFET Vegetarian

AS STARTER

Cheddar cheese and melon salad L,G
Pesto- potato salad L,G
Herb marinated champignons M,G
Pickled vegetables; cauliflower, radish, carrot,
sweet pepper and yellow root M,G
Mixed green salad M,G
Roasted nuts and seeds M,G
Herb oil and house salad dressing M,G

AS MAIN

Roasted soy protein chunks,
sweet peppers and zucchini M,G
Organic spelt L

AS DESSERT

Strawberry mousse L,G
and oat cookies L

€35,50/person

for min. of 20 persons

Coffee €2,50/person

Ota yhteyttä meihin ja kerromme lisää,
voimme neuvotella myös muunlaisista vaihtoehdoista toiveenne mukaan.