



BUFFET

SALAATTI • SALAD

Martinmäen lämminsavulohi-kananmunasalaattia • L,G
Local smoked salmon and egg salad

Kalkkuna-pastasalaattia • M
Turkey pasta salad

Jukolan Aito cheddarjuusto-melonisalaattia • L,G
Cheddar cheese and melon salad

Pesto-perunasalaattia • L,G
Potato and pesto salad

Vihersalaattia • M,G
Mixed green salad

Paahdettuja pähkinöitä ja siemeniä • M,G
Roasted nuts and seeds

Yrttiöljyä ja talon salaattikastiketta • M,G
Herb oil and house salad dressing

Talon leipävalikoima ja levitteet
House bread basket with spreads

JÄLKIRUOKANA • AS DESSERT

Suklaabrownie ja vadelmahilloketta • L
Chocolate brownie with raspberry jam

28,80 €/hlö • €28,80/person

Kahvi 2,50 €/hlö • *Coffee €2,50/person*

Alkaen 15 henkilön ryhmä • For min. of 15 persons

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



BUFFERANTA

ALKURUOKANA • AS STARTER

Martinmäen lämminsavulohisalaattia • M,G

Smoked salmon salad

Milanon salami-pastasalaattia • M

Salami and pasta salad

Mozzarella-punasipuli-tomaattisalaattia • L,G

Mozzarella red onion and tomato salad

Kirkasta coleslaw-salaattia • M,G

Sweet vinegar coleslaw salad

Vihersalaattia • M,G

Mixed green salad

Talon leipävalikoima ja levitteet

House bread basket with spreads

PÄÄRUOKANA • AS MAIN

Paistettuja muikkuja ja limejogurttia • L (FI)

Fried vendace and lime yoghurt

Karamellisoitua porsaan ulkofileetä ja paistinlientä • M,G (FI)

Caramelized pork fillet with stock

Peruna-palsternakkapyree • L,G

Potato-parsnip mash

JÄLKIRUOKANA • AS DESSERT

Omenainen tarte tatin ja vaniljajäätelöä • L

Apple tarte tatin and vanilla ice cream

36,20 €/hlö • €36,20/person

Kahvi 2,50 €/hlö • Coffee €2,50/person

Alkaen 20 henkilön ryhmä • For min. of 20 persons

L= laktoositon, lactose free • M = maidoton, dairy free • G = gluteeniton, gluten free • FI = suomalainen liha, finnish meat

BUFFER SILTA

ALKURUOKANA • AS STARTER

Silli ja silakkalajitelma ja omena-maustekurkkutartaria • M,G
Herring assortment with apple and pickle tartar

Savumuikku-kananmunasalaattia • L,G
Smoked vendace and egg salad

Ylikypsää possunfileettä ja rotisseur-sinappikastiketta • L,G (FI)
Overcooked pork fillet with rustic mustard sauce

Jukolan Aito cheddarjuusto-melonisalaattia • L,G
Cheddar cheese and melon salad

Pikkelöityjä vihanneksia; kukkakaali, porkkana, punajuuri ja keltajuuri • M,G
Pickled vegetables; cauliflower, carrot, beetroot and yellow root

Vihersalaattia • M,G
Mixed green salad

Tilliperunaa • L,G
Dill potatoes

Talon leipävalikoima ja levitteet
House bread basket with spreads

PÄÄRUOKANA • AS MAIN

Uunilohta ja punaista pestoa • L,G (NO)
Baked salmon with red pesto
ja • and

Vaahterasiirapilla glaseerattua kananpojanrintaa ja
salvia-sitruunajogurttikastiketta • L,G (FI)
Maple syrup glazed chicken breast with sage & lemon yoghurt sauce

Luomuspelttiä • L
Organic spelt

Paahdettua paprikaa ja kesäkurpitsaa • M,G
Roasted sweet pepper and zucchini

JÄLKIRUOKANA • AS DESSERT

Punaherukkamoussea ja kauralastuja • L,G
Redcurrant mousse and oat cookies

41,50 €/hlö • €41,50/person

Kahvi 2,50 €/hlö • Coffee €2,50/person

Alkaen 20 henkilön ryhmä • For min. of 20 persons

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

NO = norjan lohi, norwegian salmon • FI = suomalainen liha, finnish meat



BUFFET ALBA

ALKURUOKANA - AS STARTER

Sillikaviaaria • M,G
Herring caviar

Alban haukiterriiniä ja piparjuuriranskankermaa • L,G
Alba's pike terrine with horseradish crème fraîche

Lohi-lime-tomaattisalsaa • M,G
Salmon & lime & tomato salsa

Palvattua porsasta (FI) ja pippurikastiketta • L,G
Smoked pork with pepper sauce

Yrttimarinoituja herkkusieniä • M,G
Herb marinated champignons

Jukolan Aito Cheddar-melonisalaattia • L,G
Cheddar and melon salad

Maalaisperunasalaattia • M,G
Country style potato salad

Vihersalaattia • M,G
Mixed green salad

Paahdettuja pähkinöitä ja siemeniä • M,G
Roasted nuts and seeds

Talon salaattikastiketta ja yrttiöljyä • M,G
House salad dressing and herb oil

Talon leipävalikoima ja levitteet
House bread basket with spreads

PÄÄRUOKANA - AS MAIN

Haudutettuja kotimaisia ahvenfileitä, sipulia ja fenkolia • L,G
Stewed perch, onion and fennel
ja • and

Ylikypsää häränrintaa (FI) ja tummaa metsäsienikastiketta • L,G
Overcooked beef breast with dark forest mushroom sauce

Ranskankermaperunaa • L,G ja paahdettuja punajuuria • M,G
Crème fraîche potatoes and roasted beetroots

JÄLKIRUOKANA - AS DESSERT

Mustikka-vaniljajuustokakku • L,G
Blueberry & vanilla cheese cake

48,80 €/hlö • €48,80/person

Kahvi 2,50 €/hlö • Coffee €2,50/person

Alkaen 20 henkilön ryhmä • For min. of 20 persons

L= laktoositon, lactose free • M = maidoton, dairy free • G = gluteeniton, gluten free • FI = suomalainen liha, finnish meat



BUFFET KASVIS

Koko buffet saatavana vegaanisena.
Buffet is also available vegan.

Jukolan Aito Cheddar -juusto-melonisalaattia • L,G
Cheddar cheese and melon salad

Pesto-perunasalaattia • L,G
Pesto-potato salad

Yrttimarinoituja herkkusieniä • M,G
Herb marinated champignons

Pikkelöityjä vihanneksia; kukkakaali, porkkana, punajuuri ja keltajuuri • M,G
Pickled vegetables; cauliflower, carrot, beetroot and yellow root

Vihersalaattia • M,G
Mixed green salad

Paahdettuja pähkinöitä ja siemeniä • M,G
Roasted nuts and seeds

Yrttiöljyä ja talon salaattikastiketta • M,G
Herb oil and house salad dressing

Paahdettuja soijaleikkeitä, paprikaa ja kesäkurpitsaa • M,G
Roasted soy protein chunks, sweet peppers and zucchini

Luomuspelttiä • L
Organic spelt

Suklaamoussekakku • M,G
Chocolate mousse cake

37,30 €/hlö • €37,30/person

Kahvi 2,50 €/hlö • *Coffee €2,50/person*