

BUFFET SALAATTI • SALAD

Savumuikku-kananmunasalaattia (M,G)
Smoked vendace and egg salad

Pepperoni-pastasalaattia (M,G)
Pepperoni and pasta salad

Jukolan Aito Cheddar -juusto-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 aprikoosikastiketta (L)
Chocolate brownie with apricot sauce

26,50 €/hlö

€26,50/person

Kahvi 2,50 €/hlö

Coffee €2,50/person

Alkaen 10 henkilön ryhmä. For min. of 10 persons.

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

BUFFET Laituri

ALKURUOKANA • AS STARTER

Lämminsavulohisalaattia (M,G)
Smoked salmon salad

Pepperoni-pastasalaattia (M,G)
Pepperoni and pasta salad

Mozzarella-tomaattisalaattia (L,G)
Mozzarella and tomato salad

Kirkasta coleslaw-salaattia (L,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,G)
Fried vendace and lime yoghurt

Nyhtöpossua ja jalapenomajoneesia (M,G)
Pulled pork and jalapeno mayonnaise

Uunilohkoperunoita (M,G)
Potato wedges

JÄLKIRUOKANA • AS DESSERT

Omenapaistosta ja vaniljajäätelöä
Apple pie and vanilla ice cream

32,50 €/hlö

€32,50/person

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

Alkaen 10 henkilön ryhmä • *For minimum of 10 persons*

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

BUFFET SILTA

ALKURUOKANA • AS STARTER

Tilli-sipulisilakkaa ja omena-maustekurkkutartaria (M,G)

Dill & onion herring with apple and pickle tartar

Järkisärki-kanamunasalaattia (L,G)

Preserved roach and egg salad

Ylikypsää possunfileettä ja kotisinappikastiketta (L,G)

Overcooked pork fillet with house mustard sauce

Cheddarjuusto-melonisalaattia (L,G)

Cheddar cheese and melon salad

Pikkelöityjä vihanneksia; kukkakaali, retiisi, porkkana, paprika ja keltajuuri (M,G)

Pickled vegetables; cauliflower, radish, carrot, sweet pepper and yellow root

Vihersalaattia (M,G)

Mixed green salad

Tilliperunaa (L,G)

Dill potatoes

Leipälajitelma ja levitteitä

House bread basket and spreads

PÄÄRUOKANA • AS MAIN

Uunilohta ja punaista pestoa (L,G)

Baked salmon with red pesto

Ja • And

Vaahterasiiirapilla glaseerattua kananpojanrintaa ja

salvia-sitruunajogurttikastiketta (L,G) (FI)

Maple syrup glazed chicken breast with sage & lemon yoghurt sauce

Villiriisiä (L,G)

Wild rice

Paahdettua paprikaa ja kesäkurpitsaa (M,G)

Roasted sweet peppers and zucchini

JÄLKIRUOKANA • AS DESSERT

Vadelmamoussea ja kauralastuja (L,G)

Raspberry mousse and oat cookies

37,50 €/hlö • €32,50/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 • FI = suomalainen liha, finnish meat

BUFFET alBa

ALKURUOKANA • AS STARTER

Sillikaviaaria (M,G)

Herring caviar

Katajanmarjasilakkaa ja piparjuuriranskankermaa (M,G)

Juniper berry herring with horseradish crème fraîche

Lohi-lime-tomaattisalsaa (M,G)

Salmon & lime & tomato salsa

Palvattua kalkkunaa ja punaherukkahilloketta (M,G)

Smoked turkey with redcurrant compote

Porsaanfileetä ja pippurikastiketta (L,G)

Pork fillet with pepper sauce

Yrttimarinoituja herkkusieniä (M,G)

Herb marinated champignons

Melonisalaattia (M,G)

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

Leipälajitelma ja levitteet

House bread basket and spreads

PÄÄRUOKANA • AS MAIN

Haudutettua kuhaa, sipulia ja fenkolia (L,G)

Stewed pike-perch, onion and fennel

ja • and

Ylikypsää häränrintaa ja tummaa metsäsienikastiketta (M,G)

Overcooked beef breast with forest mushroom sauce

Ranskankermaperunaa (L,G), pinaattia ja kirsikkatomaatteja (M,G)

Crème fraîche potatoes, spinach and cherry tomatoes

JÄLKIRUOKANA • AS DESSERT

Mango-vaniljajuustokakku (L,G)

Mango & vanilla cheesecake

45,50 €/hlö • €45,50/person

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

Alkaen 20 hengen ryhmä • For min. of 20 persons

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