

BUFFET Laine

Martinmäen savulohirieskarullia • L

Mallasleipä skågen • M

Jukolan Aito Cheddarjuustomoussella täytettyjä ruisnappeja • L

Kana-tuoreherne-pastasalaattia • M

Tomaattisalaattia ja basilikaöljyä • M, G

Vihersalaattia • M, G

Paahdettuja krutonkeja, pähkinöitä ja siemeniä • M

Talon salaattikastiketta • M, G

JÄLKIRUOKANA

Vadelmapannacotta ja kauracrumblea • L, G

34,50 €/hlö

Arvid Nordquistin Reilun kaupan luomukahvia 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
- Kvinoa-tuoreyrtti-kurkkusalaattia ja paistettua Padasjoen savutofua • M, G
- Herne-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 Karviaisten tilan härkäpavuista ja tuoreyrttikastiketta • M, G
- Paahdettua paprikaa, porkkanaa ja parsakaalia • M, G
- Paahdettua perunaa ja tahinia auringonkukansiemenistä • M, G

JÄLKIRUOKANA

- Kaakao-marjatrifle • M

40,50 €/hlö

Arvid Nordquistin Reilun kaupan luomukahvia ja Teeleidin teetä
3,00 €/hlö

Alkaen 20 henkilön ryhmä

L= laktoositon • M = maidoton • G = gluteeniton

BUFFET ranta

ALKURUOKANA

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

PÄÄRUOKAVAIHTOEHDOT

Paahdettua lohifileetä, ranskankermaa ja pinaattia • L, G
tai
Kalkkunan fileetä päärynä-timjamikastikkeessa • L, G (FI)
tai
Mureita porsaen 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 mustaherukkakompottia • L

Yksi pääruoka 42,50 €/hlö

Kaksi pääruokaa 46,50 €/hlö

Kolme pääruokaa 51,50 €/hlö

Arvid Nordquistin Reilun kaupan luomukahvia ja Teeleidin teetä
3,00 €/hlö

Alkaen 20 henkilön ryhmä

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

BUFFET alba

alkuruokana

Rantamäen savumuikkumousse 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 • M, G
Vihersalaattia • M, G
Vadelma-viinietikkakastiketta ja talon salaattikastiketta • M, G
Talon leipä- ja levitevalikoima • L

pääruokana

Kuhaa valkoviinissä ja fenkoli-porkkana-ruohosipulihilloketta • L, G
ja
Yön yli haudutettua naudanrintaa (FI) ja tummaa punaherukkakastiketta • L, G
Jukolan Aito Cheddarjuustoperunoita • L, G
Paahdettua keltajuurta, punajuurta ja lehtikaalia • M, G

jälkiruokana

Tyrni-valkosuklaa-tuorejuustokakku • L, G

56,00 €/hlö

Arvid Nordquistin Reilun kaupan luomukahvia ja Teeleidin teetä
3,00 €/hlö

Alkaen 20 henkilön ryhmä

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