



BUFFET COCKTAIL

Kylmäsavulohileipäsiä Alban mallasleivästä ja Martinmäen kylmäsavulohesta • L

Malt bread bites with cold smoked salmon

Aurinkokuivattutomaatti-mozzarellaleipäsiä patongista • L

Crostini with sun-dried tomato and mozzarella

Puolukka-suolapähkinämoussella täytettyjä ruisnappeja • L

Rye bread buttons with salted nut and lingonberry mousse

Pieniä fetajuusto-pinaattipiirasaloja • L

Small feta cheese and spinach pies

Runsas hedelmävati leikattuja hedelmiä • M, G

Generous assortment of cut fruits

Tiramisu • L

28,50 €/hlö • €28,50/person

Kahvi 3,00 €/hlö • *Coffee €3,00/person*

Alkaen 15 henkilön ryhmä • For min. of 15 persons

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



BUFFET

SALAATTI • SALAD

Savumuikkusalaattia • L, G
Smoked vendace salad

Kananpoika-lempeä chili-pastasalaattia • M
Chicken and pasta salad with mild chili

Kurpitsasalaattia ja paistettua juustoa • L, G
Pumpkin salad with toasted cheese

Maa-artisokka-perunasalaattia • M, G
Jerusalem artichoke and potato salad

Vihersalaattia • M, G
Mixed green salad

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

Sitruuna-viini-etikkakastiketta ja talon salaattikastiketta • M, G
Lemon vinaigrette and house salad dressing

Talon leipävalikoima ja yrttilevitelauta
House bread selection and herbed butter board

JÄLKIRUOKANA • AS DESSERT

Omenabanoffee • L, G
Apple banoffee

30,50 €/hlö • €30,50/person

Kahvi 3,00 €/hlö • *Coffee €3,00/person*

Alkaen 15 henkilön ryhmä • For min. of 15 persons

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



BUFFET

VEGAANI • VEGAN

ALKURUOKANA • AS STARTER

Marinoitua kurpitsaa ja rucolaa • M, G

Marinated pumpkins with rucola

Tomaatti-basilikasalaattia ja paahdettuja kikherneitä • M, G

Tomato and basil salad with roasted chickpea

Romainesalaattia ja leipäkruvonkeja • M

Romaine salad with croutons

Yrtti-balsamicomarinoituja herkkusieniä • M, G

Herb balsamic marinated champignons

Kolmen kaalin salaattia • M, G

Cabbage 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

PÄÄRUOKANA • AS MAIN

Savustettua tofua ja munakoisoa linssikermakastikkeella kuorrutettuna • M, G

Smoked tofu and eggplant with creamy lentil sauce

Paahdettua perunaa ja tahinia auringonkukansiemenistä • M, G

Roasted potato and sunflower seed tahini

JÄLKIRUOKANA • AS DESSERT

Suklaamoussekakkua ja päärynähilloketta • M, G

Chocolate mousse cake and pear compote

38,50 €/hlö • €38,50/person

Kahvi 3,00 €/hlö • Coffee €3,00/person

Alkaen 20 henkilön ryhmä • For min. of 20 persons

M = maidoton, dairy free • G = gluteeniton, gluten free



BUFFERANTA

ALKURUOKANA • AS STARTER

Katajanmarjasilakkaa, piparjuurimajoneesia, kananmunaa ja marinoitua punasipulia • M, G

Herring with juniper berries, horseradish mayonnaise eggs and pickled red onion

Savumuikku-perunasalaattia • M, G
Smoked vendace and potato salad

Italiansalaattia • M
Ham and pasta salad

Pikkelöityä kesäkurpitsaa ja kurkkua • M, G
Pickled zucchini and cucumber

Kolmen kaalin salaattia ja yrtti-jogurttikastiketta • L, G
Three cabbages salad with herb yoghurt dressing

Vihersalaattia • M, G
Mixed green salad

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

Talon leipävalikoima ja levitteet
House bread selection and butter board

PÄÄRUOKANA • AS MAIN

Uunilohta (NO) ja appelsiini-voikastiketta • L, G
Oven baked salmon with orange-butter sauce

Kanapojan paistileikkeitä papriganokastikkeessa • L, G (FI)
Fried chicken with paprigano sauce

Paistettua kesäkurpitsaa, pinaattia ja porkkanaa • M, G
Fried zucchini, spinach and carrots

"Lyttypottuja" ja ruskistettua voita • L, G
Brown butter roasted potatoes

JÄLKIRUOKANA • AS DESSERT

Mustikkapannacotta ja ruiscrumblea • L
Blueberry pannacotta and rye crumble

45,00 €/hlö • €45,00/person

Kahvi 3,00 €/hlö • Coffee €3,00/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

Mustaherukkasilliä ja kananmunatartaria • M, G
Black currant herring and egg tartar

Savumuikkumoussea ruissipseillä • L
Smoked vendace deviled rye chips

Lohi-Caesarsalaattia • M
Caesar salad with salmon

Ylikypsää porsaanfileetä (FI) ja piparjuurimajoneesia • M, G
Roasted pork fillet with horseradish mayonnaise

Yrtti-balsamicomarinoituja herkkusieniä ja sipulia • M, G
Herb balsamic marinated champignons and onion

Ruska-juustoa ja päärynäsalaattia • L, G
Finnish baked egg cheese and pear 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
Bread selection and butter board

PÄÄRUOKANA - AS MAIN

Loisteella paistettua siikaa ja fenkoli-porkkana -valkoviinihilloketta • M, G
Glow fried whitefish and fennel, carrot and white wine jam
ja • and

Ylikypsää häränniskaa (FI) ja mallaskastiketta • L
Slow cooked beef neck with malt sauce

Juustoperunapaistosta • L, G ja paahdettuja sesongin juureksia • M, G
Potato casserole with cheese • L, G and roasted vegetables of the season • M, G

JÄLKIRUOKANA - AS DESSERT

Karpalo-valkosuklaa-tuorejuustokakku • L, G
Cranberry and white chocolate cream cheese cake

55,00 €/hlö • €55,00/person

Kahvi 3,00 €/hlö • Coffee €3,00/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