



Buffet COCKTAIL

Lohileipäsiä Alban mallasleivästä L
Malt bread bites with salmon

Aurinkokuivattutomaatti-mozzarellaleipäsiä patongista L
Crostini with sun-dried tomato and mozzarella

Suolapähkinämoussella täytettyjä ruisnappeja L
Rye bread buttons with salted nut mousse

Pieniä kinkku-kasvispiirasaloja L
Small ham and vegetables pies

Runsas hedelmävati leikattuja hedelmiä M,G
Generous assortment of cut fruits

Marjatrifle L,G
Berry trifle

27,50€/hlö
27,50€/person

Alkaen 15 hlö ryhmä Kahvi 3,00€/hlö
For min. of 15 persons Coffee 3,00€/person



Buffet SALAATTI

Martinmäen lämminsavulohi-kananmunasalaatti L,G
Smoked salmon and egg salad

Kananpoika-persikka-pastasalaatti ja currymajoneesi M
Chicken and peach pasta salad with curry mayonnaise

Jukolan Aito Cheddar-melonisalaatti L,G
Melon salad with cheddar cheese

Parsa-maalaisperunasalaatti M,G
Country-style potato salad with asparagus

Vihersalaattia M,G
Mixed green salad

Paahdettuja pähkinöitä ja siemeniä M,G
Roasted nuts and seeds

Sitruuna-viinetikkakastiketta 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:

Mariannesuklaabrownie ja vaniljajäätelöä L
Mint chocolate brownie and vanilla ice cream

29,50€ /hlö
29,50€ /person

Alkaen 15 hlö ryhmä Kahvi 3,00€/hlö
For min. of 15 persons Coffee 3,00€/person



BUFFET KASVIS VEG

Alkuruokana:

As starter:

Meloni-rucolasalaattia M,G
Melon and rucola salad

Tomaatti-basilikasalaattia mansikoilla M,G
Tomato and basil salad with strawberries

Parsa-romainesalaattia ja leipäkrutonkeja M
Asparagus and romaine salad with croutons

Yrtti-balsamicomarinoituja herkkusieniä M,G
Herb balsamic marinated champignons

Pikkelöityjä vihanneksia: kukkakaali, väriporkkana, punajuuri ja kesäkurpitsa M,G
Pickled vegetables: cauliflower, carrot, beetroot and zucchini

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

Savustettua tofua ja munakoisoa linssikermakastikkeella kuorrutettuna
Smoked tofu and eggplant with creamy lentil sauce

Paahdettua maa-artisokkaa, perunaa ja saksanpähkinää
Roasted Jerusalem artichoke, potato and walnut

Suklaamoussekakkua ja vadelmakastiketta
Chocolate mousse cake and raspberry sauce

37,30€/hlö
37,30€/person

Alkaen 20 hlö ryhmä Kahvi 3,00€/hlö
For min. of 20 persons Coffee 3,00€/person



Buffet RANTA

Alkuruokana:

As starter:

Katajanmarjasilakkaa ja marinoitua punasipulia M,G
Herring with juniper berries and pickled red onion

Savumuikkutartarilla täytettyjä vapaan kanan munia ja ruissipsejä M
Smoked vendace deviled eggs and rye chips

Tiituspohjan palvarin kinkku-pastasalaattia M
Ham and pasta salad

Melonisalaattia (L,G)
Melon salad

Kurkku-varhaiskaalisalaattia ja valkosipulijogurttia L,G
Cucumber and cabbage salad with garlic 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, pinaattia, fenkolia ja ranskankermaa L,G (NO)
Oven baked salmon, spinach, fennel and crème fraîche

Kananpojan paistileikkeitä kirsikkatomaattikastikkeessa M,G (FI)
Fried chicken with cherry tomato sauce

Höyrytettyjä väriporkkanoita ja kukkakaalia M,G
Steamed carrot and cauliflower

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

Jälkiruokana:
As dessert:

Mustikkapannacottaa ja ruiscrumblea L
Blueberry pannacotta and rye crumble

44,00 €/hlö
44,00 €/person

alkaan 20 hlö ryhmä
for min. of 20 persons

Kahvi 3,00€/hlö
Coffee 3,00€/person



Buffet ALBA

Alkuruokana:
As starter:

Sillikaviaaria M,G
Herring caviar

Viherpippuri-limegraavattua lohta ja makeaa sinappikastiketta M,G
Green pepper and lime marinated salmon with sweet mustard sauce

Tiituspohjan palvaamon porsaanfileetä(FI) ja mustavalkosipulimajoneesia M,G
Roasted pork fillet with black garlic mayonnaise

Yrtti-balsamicomarinoituja herkkusieniä M,G
Herb balsamic marinated champignons
Jukolan Aito Cheddar-melonisalaattia L,G
Melon salad with cheddar cheese

Parsa-maalaisperunasalaattia M,G
Country-style potato salad with asparagus

Vihersalaattia M,G
Mixed green salad

Paahdettuja pähkinöitä ja siemeniä M,G
Roasted nuts and seeds

Talon salaattikastikkeita ja yrttiöljyä M,G
House salad dressing and herb oil
Leipälajitelma ja levitteet
Bread selection and butter board

Pääruokana:

As main:

Alban haukiterriiniä ja sitruunahollandaisea L,G
House pike terrine and lemon hollandaise sauce

ja/and

Ylikypsää häränniskaa(FI) ja tummaa metsäsienikastiketta L,G
Slow-cooked beef neck with dark forest mushroom sauce

Ranskankermaperunaa L,G ja paahdettuja sesongin juureksia M,G
Crème fraîche potatoes and roasted vegetables of the season

Jälkiruokana:

As dessert:

Mansikka-kardemummatuorejuustokakku L,G
Strawberry cream cheese cake with cardamom

51,50€/hlö

51,50€/person

Alkaen 20 hlö ryhmä

For min. of 20 persons

Kahvi 3,00€/hlö

Coffee 3,00€/person

