

BUFFET MENU

Saatavilla minimissään 20 henkilön seurueille

ALKURUOAT

Jokirapua, romainesalaattia, valkosipulikrutonkeja, pecorinoa ja sahrami-dressing
Fenkolimarinoitua lohta, piimäkastiketta ja fenkoli-mallasleipää
Naudan paahdtopaistia, vuonankaalia ja piparjuurikastiketta
Paahdettua kurpitsaa, fetaa, mausteisia kurpitsansiemeniä ja vaahterasiirappi-vinaigrette
Salaatti neulapavuista, kuivatuista tomaateista, kukkakaalista ja Marcona-mantelista sekä Dijon-vinaigretteä
Raikasta vihreää salaattia ja vinaigrettea
Leipävalikoima ja voita

Pinot Grigio delle Venezie Fiorile, Gerardo Cesari, Veneto, Italia 75 cl | 49

Justo Appassimento, Gerardo Cesari, Veneto, Italia 75 cl | 49

PÄÄRUOKIA

Savustettua nieriää, fenkolia ja kermaista rapukastiketta
Domaine Les Fumées Blanches, François Lurton, Côtes de Gascogne, Ranska 75 cl | 65
tai
Karitsa Wallenberg, puikulaperunaa, hernettä ja puolukkaa
The Love Grass Shiraz, d'Arenberg, McLaren Vale, Australia 75 cl | 60

JÄLKIRUOKA

Passion-vadelmakakkua
Brachetto d'Acqui, Tenuta Il Falchetto, Piemonte, Italia 75 cl | 80

.....

Yhdellä pääruoalla
76 | henkilö

Kahdella pääruoalla
88 | henkilö

Ilman pääruokaa
59 | henkilö

KÄMP

BUFFET MENU

SAMPPANJA

Pol Roger Brut Reserve.....	140
Pol Roger Vintage 2015	160
Pol Roger Brut Rosé 2015.....	180

CAVA

Sumarroca Reserva Brut 2019, Penedes, Espanja	80
---	----

KAHVI I TEE

Kahvi.....	6,2
Haudutettu tee	6,2

DIGESTIIVIT

Hennessy VSOP	17,5
Hennessy XO	43
Christian Drouin Calvados VSOP.....	17,5
Amaretto	9,5
Baileys	9,5