

# BUFFET MENU

*Saatavilla minimissään 20 henkilön seurueille*

## ALKURUOKA

**Tonnikalasalaattia, perunaa, neulapapuja,  
tomaattia, oliivia ja sitruunakastiketta - L, G**

**Fenkolimarinoitua lohta,  
piimäkastiketta ja fenkoli-mallasleipää - L, (G)**

**Naudan paahtopaistia, vuonankaalia ja piparjuurikastiketta - L, G**

**Paahdettua porkkanaa, kikherneitä, seesamia,  
persiljaa sekä harissa-kastiketta - L, G**

**Quinoasalaattia, kuivattuja tomaatteja, kukkakaalia,  
Marcona-mantelia ja Dijon-vinaigretta - L, G**

**Raikasta vihreää salaattia ja vinaigretta - L, G**

**Leipävalikoima ja voita - L**

*Montipagano Bianco, Umani Ronchi, Abruzzo, Italy - 52 l 75 cl*

*Montipagano Rosso, Umani Ronchi, Abruzzo, Italy - 52 l 75 cl*

# BUFFET MENU

## PÄÄRUOKA

**Savustettua nieriää, fenkolia ja  
kermaista rapukastiketta - L, G**

*Woolshed Vineyard Sauvignon Blanc,  
Mud House, Marlborough, New Zealand - 75 l 75 cl*

tai

**Karitsa-Wallenberg, puikulaperunaa,  
hernettä ja puolukkaa - L, (G)**

*Corvers-Kauter Rheingau Pinot Noir,  
Weingut Dr. Corvers-Kauter, Rheingau, Germany - 75 l 75 cl*

## JÄLKIRUOKA

**Mascarpone-sitruunakakkua - VL, G**

*Tokaji Édes Szamorodni 1413,  
Disznókő, Tokaj-Hegyalja, Hungary - 90 l 50 cl*

---

**Yhdellä pääruoalla**

**82** | henkilö

**Kahdella pääruoalla**

**94** | henkilö

**Ilman pääruokaa**

**65** | henkilö

NAUTA - UY | KARITSA - NZ

L - laktoositon | VL - vähälaktoosinen | G - gluteeniton | (G) - saatavilla gluteenittomana

*KÄMP*

# BUFFET MENU

## SAMPPANJA

Pol Roger Brut Reserve .....	140
Pol Roger Brut Vintage 2016.....	160
Pol Roger Brut Vintage Rosé 2018.....	180

## KUOHUVA

Sumarroca Cava Brut Reserva 2019.....	80
<i>Organic</i>	

## KAHVI | TEE

Kahvi .....	7
Haudutettu tee .....	7

## DIGESTIIVIT

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