



ISÄNPÄIVÄBUFFET 9.11.2025, klo 11.30–14.00

55 € / henkilö. Lapset alle 12 v. 1 €/ikävuosi

ALKURUOKABUFFET

Vihreä salaatti (V, G)
Pikkelöityjä kasviksia ja sieniä (V, G)
Mozzarella-tomaattisalaatti (L, G)
Caesarsalaatti (L, G)
Mestaritallin savukalasalaattia sinappidressingillä (L, G)
Toast skagen (L, pyydettäessä G)
Graavilohta saaristolaisleivällä (L, pyydettäessä G)
Sillivalikoima (L, G)
Pekoni-kasvissalaatti ja seesamivinaigretta (L, G)
Keitettyjä perunoita

PÄÄRUOKA LAUTASTARJOILTUNA (VALITSE 1)

Portobelloconfit, paahdettua porkkanaa, varsiparsakaalia ja sydänsalaattia,
yrttijogurttikastiketta ja siemeniä (V, G)

Paahdettua taimenta, purjobeurre-blanc kastiketta, varsiparsakaalia ja kukkakaalia
kahdella tapaa (L, G)

Kokonaisena paahdettua härän petit tender -fileetä, tummaa sienikastiketta, paahdettua
punajuurta ja varsiparsakaalia sekä tryffeliöljyllä maustettua perunapyreetä (L, G)

JÄLKIRUOKABUFFET

Lakkaleivos (L, G)
Suklaakakkua (L, G)
Minimunkkeja (L)
Macarons (L)
Juustovalikoima (L, G)
Keksejä (L)
Hilloketta (L, G)

L Laktoositon / Lactose-free | VL Vähälaktoosinen / LL Low-lactose | M Maidoton / Milk-free | G Gluteeniton / Gluten-free | Veg Vegaaninen / Vegan | ● Kasvis / Veggie

Lihan alkuperämaa Suomi. Lisätietoja tarjoiltavista annoksista sekä allergioita ja intoleransseja aiheuttavista aineista ja tuotteista saa pyydettäessä henkilökunnalta.
(EU-asetus 1169/2011) / Meat origin Finland. To find out more about our dishes and products and ingredients that may trigger allergic reactions or intolerance
symptoms, please speak to a member of staff. (EU regulation 1169/2011)