



BUFFET MESTARI 67 €/hlö

kahdella pääruoalla 85 €/hlö

ALKURUOAT

Talon vihreää salaattia ja vadelma-vinegretta (Veg, G)

Paahdettuja kauden juureksia ja salsa verdeä (Veg, G)

Tomaatti-pesto-pastasalaattia (L)

Caesar-salaattia (kanalla +4 €/hlö) (L)

Feta-kaalisalaattia, paahdettua mantelia ja omenasiideri-vinegretta (L, G)

Savukalaperunasalaattia ja sinappi-dressing (L, G)

Paahdettua piparjuurikreemiä (L, G)

PÄÄRUOKA

Paahdettua nieriää, kermaista rapuäyriäiskastiketta,
pestolla maustettua pinaatti-fenkoli-perunapaistosta (L, G)

TAI

Kokonaisena kypsennettyä härän petit tender -fileetä, tummaa sienikastiketta,
paahdettua porkkanaa, maa-artisokkaa ja palsternakkaa ja kuusenkerkkäsiirappia (L, G)

JÄLKIRUOKA

Lakritsi-pannacotta, vadelmaa kahdella tapaa ja turkinpippurirouhetta (L, G)

Viinisuositukset

H- Blin samppanja 70 €/75 cl

19- Crimes Chardonnay 75 €/75 cl

Australia, puolikuiva ja hapokas. Maussa trooppista hedelmää, vaniljaisuutta ja hunajaa.

Château Puybarbe L'Étoile 14,10 €/16 cl tai 59,70 €/75 cl

Ranska, täyteläinen ja tanniininen, mustaherukainen, kirsikkainen, luumuinen, kevyen karpaloinen

Kahvi/Tee 3,90 €

Virvokkeet 5,50 €

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)



BUFFET TALLI 47 €/hlö

kahdella pääruoalla 62 €/hlö

ALKURUOAT

Talon vihreää salaattia ja vadelmavinaigrettea (Veg, G)

Kukkakaali-couscoussalaattia ja marinoitua punasipulia (Veg, G)

Paahdettuja, marinoituja kauden juureksia ja paahdettuja siemeniä (Veg, G)

Avokado-perunasalaattia (Veg, G)

Tomaatti-mozzarellasalaattia ja yrttejä (L, G)

Salaatti paahdetusta kanasta ja kasviksista ja salsa verde (L, G)

PÄÄRUOKA

Pariloitua lohta, kapris-jogurttikastiketta ja paahdettuja kasviksia (L, G)

TAI

Paahdettua kanaa, pippurikastiketta ja kauden juureksia (L, G)

JÄLKIRUOKA

Tiramisu, mantelia ja moccasiirappia

Viinisuositukset

Perelada Cava Brut Reserva 70 €/75 cl

Espanja, kuiva. Runsas maku, jossa paahteisia ja sitruunaisia makuja

Le Contesse Prosecco 68 €/75 cl

Italia, keskihapokas. Maku päärynäinen, sitruksinen ja viheromenainen

Tollo Terre di Chienti rosso 63 €/75 cl

Italia, luomuviini. Keskitäyteläinen, notkea marjainen ja hennosti mausteinen.

Tollo Terre Di Chienti Bianco 63 €/75 cl

Italia, luomuviini. Kuiva, raikkaan hapokas ja hedelmäinen.

19-crimes Chardonnay 75 €/75 cl

Australia, puolikuiva ja hapokas. Maussa trooppista hedelmää, vaniljaisuutta ja hunajaa.

Passitivo Pinot Grigio 0 % 42 €/75 cl

Passitivo Primitivo 0 % 42 €/75 cl

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)



BUFFET KAISLA 50 €/hlö VEGAANINEN

ALKURUOAT

Talon vihreää salaattia ja vadelmavinaigrettia (Veg, G)

Kukkakaali-couscoussalaattia (Veg)

Kikhernesalaattia, marinoitua punasipulia ja salsa verdeä (Veg, G)

Avokado-perunasalaattia (Veg, G)

Paahdettuja, marinoituja kauden juureksia ja siemeniä (Veg, G)

Melonisalaattia (Veg, G)

PÄÄRUOKA

Paahdettua kukkakkali”steakia”, tiristettua tofua,

Cajunmaustettuja paahdettuja porkkanoita ja chimichurria (Veg, G)

JÄLKIRUOKA

Tummaa suklaamoussea, suolakinuskia ja marjoja (Veg, G)

Viinisuositukset

Cantina Tollo Terre Di Chienti Rosso 63 €/75 cl

Italia, luomuviini. Keskitäyteläinen, notkea marjainen ja hennosti mausteinen.

Cantina Tollo Terre di Chienti Bianco 63 €/75 cl

Italia, luomuviini. Kuiva, raikkaan hapokas ja hedelmäinen.

Kahvi/Tee 3,90 €

Virvokkeet 5,50 €

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)



BUFFET SALMONSOUP 39 €/hlö

PÄÄRUOKA

Perinteistä lohikeittoa, tummaa leipää ja levitettä (L)

JÄLKIRUOKA

Vadelmaleivos (G, VL)

Viinisuositus

19-crimes Chardonnay 75 €/75 cl

Australia, puolikuiva ja hapokas. Maussa trooppista hedelmää, vaniljaisuutta ja hunajaa.

Kahvi/Tee 3,90 €

Virvokkeet 5,50 €

BUFFET FRESH 43 €/hlö

PÄÄRUOKA

Vihersalaatti marjoilla ja vadelma-vinegrette (Veg, G)

Mozzarella-kirsikkatomaattisalaatti (L, G)

Melonia ja marjoja (L, G)

Feta-pinaattipiiras (L, G)

Lohivoileipäkakku TAI Kinkkuvoileipäkakku (L)

JÄLKIRUOKA

Lakkaleivos (L, G) TAI Suklaaleivos (L)

Viinisuositukset

Pfaffl Grüner Veltliner vom Haus 79 €/75 cl

Itävalta, kuiva, hapokas, sitruksinen, yrttinen ja mausteinen.

Cono Sur Pinot Noir 45 €/75 cl

Chile, keskitäyteläinen. Maussa vivahde karpaloo, hapankirsikkaa, hennon lakritsainen.

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)



KAKKU

Kaikissa buffeteissa on mahdollisuus vaihtaa jälkiruoka kakkuun 2,50 €/hlö lisähinnalla

KAKKUVAIHTOEHDOT

Mansikkakermakakku (L)

Vadelma-valkosuklaamoussekakku (VL)

Mangojuustokakku (L)

Suklaa-appelsiinimoussekakku (G, L)

Juomasuosituks

Kahvi/Tee 3,90 €

Virvokkeet 5,50 €

Buffetmenujen minimitilauasmäärä on 20:lle aikuiselle.

Yhtenäinen pääruokavalinta koko seurueelle. Erikoisruokavaliot otetaan huomioon

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)