Mestaritalli

BUFFET MESTARI 69 €/hlö

kahdella pääruoalla 79 €/hlö

ALKURUOAT

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

Panzanella salaattia (Veg)

Caesar-salaattia (kanalla +3 €/hlö) (L)

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

Savukalaperunasalaattia ja sinappi-dressing (L, G)

Rosepaistia ja punasipulisiirappia (L, G)

PÄÄRUOKA

Paahdettua nieriää, kermaista rapukastiketta,

pestolla maustettua fenkoli-kasvissalaattia (L, G)

TAI

Kokonaisena kypsennettyä härän petit tender -fileetä, tummaa sienikastiketta,

valkosipuliöljyssä marinoitua pariisinperunaa ja lehtikaalta (L, G)

JÄLKIRUOKA

Lakritsi-pannacotta, vanilja-kauracrumblea ja mustaherukkageeliä (L, G)

Kahvi/Tee 3,90 €/hlö

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)

Mestaritalli

BUFFET TALLI 49 €/hlö

kahdella pääruoalla 59 €/hlö

ALKURUOAT

Talon vihreää salaattia ja vadelmavinaigrettea (Veg, G)

Kukkakaali-linssisalaattia ja marinoitua punasipulia (Veg, G)

Talon kirkasta perunasalaattia (Veg, G)

Tomaatti-mozzarellasalaattia ja yrttejä (L, G)

Paahdettua kanaa ja salsa verde marinoituja kasviksia (L, G)

PÄÄRUOKA

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

TAI

Paahdettua kanaa, kermaista sienikastiketta ja kauden juureksia (L, G)

JÄLKIRUOKA

Suklaaleivos, mantelia ja moccasiirappia (L,G)

Kahvi/Tee 3,90 €/hlö

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-linssisalaattia (Veg)

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

Talon kirkasta perunasalaattia (Veg, G)

Melonisalaattia (Veg, G)

PÄÄRUOKA

Paahdettua kukkakaali”steakia”, tiristettuä tofua,

Cajunmaustettuja paahdettuja porkkanoita ja chimichurria (Veg, G)

JÄLKIRUOKA

Tummaa suklaamoussea, suolakinuskia ja marjoja (Veg, G)

Kahvi/Tee 3,90 €/hlö

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

Suklaakakku (G, L)

Kahvi/Tee 3,90 €/hlö

BUFFET FRESH 45 €/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)

Kahvi/Tee 3,90 €/hlö

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 3,50 €/hlö lisähinnalla

KAKKUVAIHTOEHDOT

Mansikkakermakakku (G,L)

Vadelma-valkosuklaamoussekakku (G,VL)

Mangojuustokakku (G,L)

Suklaa-appelsiinimoussekakku (G, L)

Juomasuositukset

Kahvi/Tee 3,90 €

Virvokkeet 5,50 €

Buffetmenujen minimitilausmäärä 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)