

**PAPPILAN PIDOT v. 2022, (Buffet-menu)**

Puolukkagraavattua siikaa saaristolaisleivällä  
Kylmäsavulohimoussenappeja tai Kylmäsavulohiterriniä, karpalokastiketta  
Talon savustettua siikaa, tillicreme  
Savulohifileetä, ruohosipulikastiketta tai lime-graavattua lohta, sinappikastiketta  
Kananmunanpuolikkaat katkaravuilla tai haukiterriniä, sitruunakastiketta  
Caesarsalaattia savumuikulla

Raikasta vihersalaattia, oliiviöjyä, balsamicoa  
Marinoidut kasvikset tai Coleslawta  
Marjaisaa savuporo-leipäjuustosalaattia, mansikkavinaigrettea  
Yrttistä mozzarellaa, kirsikkatomaattia, rucolaa & paahdettuja pinjansiemeniä, pestoa  
Sienisalaattia savon metsistä & Omena-pekoni-perunasalaattia (tai texmex-sal. hirven jauhelihallalla & avokadomoussea)  
Kasvisrieskarullia tai sushirullia  
Härkäpastramia, variksenmarjahilloa (tai täytetyt paahtopaistirullat tai pippuroitua possunfileetä tai kalkkunan rintaa)  
Peuran paistia (tai hirven paistia saatavuuden mukaan), kuusenkerkkämajoneesia  
Erilaisia juustoja, viikunaa, mansikkaa, lakkahilloa & omenachutneyta

**Valitse Kaksi pääruokaa**

Härän sisäfileetä, tummaa punaviinikastiketta (tai bearnaisekastike tai kermakastiketta) TAI Haudutettua karitsan paistia, tumma rosmariinikastike TAI Porsaan sisäfileetä, calvadoskastiketta tai pekoni-salviakastiketta TAI Paahdettua lohta maa-artisokkapedillä, ruohosipulicreme TAI Paistettua smetana-lohta TAI Paistettuja muikkuja, tilli-voikastiketta TAI Kanaa timjami-sitruunakastikkeella & mausteista riisiä TAI Poronkärästystä TAI Kasvispihvit & tattirisottoa, tartar-tai sienikastiketta TAI Punajuuri-bataattivuoka paistetulla halloumjuustolla, paholaisenhillolla (myös ankkaa tai hanhea voi tiedustella)

**Lisukkeet:**

Paahdetut yrttiperunat, Kauden kasviksia & bataatti-perunasosetta  
(Kasvisruokailijoille & Lapsille omia lajikkeitaan)

Täytekakkua teeman mukaan  
Pannacottaa marjoilla  
Suklaakakkua tai Tiramisukakkua  
Koivurannan artesaanijäätelöä  
Minnan fudget & lusikkaleivät , Kahvia, teetä, mehua

40 €/hlö ( yli 30 hlö (aikuisia) 39 €, yli 50 hlö (aikuisia) 38 €)

(lapset 2-13v. 1,50 €/ikävuosi)

Menu valmistetaan ennakkotilauksesta, ja vahvistuksen menusta ja hlö-määrästä toivomme saavamme paria viikkoa ennen tilaisuutta. Laskutus tapahtuu tästä ilmoitetusta määrästä, huomioimme 10 % poikkeaman henkilömäärässä. Hintaan sisältyy alv, menu, tarjoilu, tilat, pöytäliinat, kukat ja koristeet talon tapaan. Asiakas voi halutessaan tuoda myös omat kukat. Meillä on myös anniskeluoikeudet, voit tilata joko ennakkoon tai paikan päällä esim. onnittelumaljat tai viiniä ruoan kanssa. Kts. viinilistat. Maksu pankkikortilla tai käteisellä, jos ruokailu menee laskutukseen, niin pyydämme ilmoittamaan etukäteen maksajan tarkemmat tiedot luottotietojen varmistamista varten, laskutuslisä 5 €.

(Pienille perähuone-ryhmille esim. 6-17 hlö menu voidaan kattaa vatatarjoiluna pöytään, tällöin menu on vain teille tehty eikä teidän tarvitse hakea noutopöydästä muiden asiakkaiden kanssa, myös oma kamari on vain teille. Hinta on tällöin 12-17 hlö 44 €, 9-11 hlö 46 € ja 6-8 hlö 48 €)

Jos tämä menu on muutoinkin kyseisenä päivänä katettu ja haette buffee-pöydästä, hinta on silloin 40 € riippumatta henkilömäärästä.