

KAUSIMENU v. 2023

KEVÄTMENU, maalis-toukokuu, (Buffet-menu)

Alkupalat & Salaatit

Nokkosblinit & Mätimoussea
Kylmäsavulohinapit graavilohella
Skagenröraa & pienet muhammara-toastit

Appelsiini-rucolasalaattia
Kevätsipuli-tomaattisalaattia oliiviöljyllä
Marjaisaa juustosalaattia, kastiketta
Värikästä broilerisalaattia
Caesar-naturel-salaattia
Pestoista helmi-mozzarellaa kirsikkatomaateilla
Espanjalaista perunasalaattia (fetaa, oliiveja, aur.kuiv.tom. yms.)
Viljaisaa grillikasvissalaattia, jogurttikastiketta
Savuporomoussea siemennäkkärillä
Serranokinkkua & hunajamelonia
Leivät, levitteet, kotikaljaa, mehua, vettä

Lämmin ruoka:

- Hunajaglaseerattua possun paahtofileetä friteeratulla kaalilla & paistettua omenaa TAI Possun noisetit herkkusienikastikkeessa TAI Nyhtöpossulla täytetyt tortillarullat, juustokastike TAI Salvia-pekoni kanaa tai possua TAI Inkivääri-kookoskanaa TAI Burgundinpataa härästä tmv)
- Sitruunaista Savulohipastaa (TAI Savulohirisottoa TAI Hauki-savusiikaterriiniä, kastiketta TAI Lohikiusausta TAI Chiliconcarnea TAI Kasvispihvit, juustokastiketta)
 - Paahdetut perunat tuoreilla yrteillä
 - Keväiset kasvikset & Lapsille nakit & ranut tmv.

Kahvit:

Kahvia, teetä, mehua
Marjaisaa täytekakkua TAI Suklaa-mango-kakkua
Suolakinuskifudget
Pienet marja-pavlovat

35 €/hlö

(yli 30 hlö (aikuisia) 34 €, yli 50 hlö (aikuisia) 33 €)

(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, pöytälinat, kukat ja koristeet talon tapaan. Asiakas voi halutessaan tuoda myös omat kukat. Meillä on myös anniskeluoikeudet, voit tilata joko ennakoon 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 on mahdollista kattaa myös vatitarjoiluna pöytään, tällöin menu on vain teille tehty eikä teidän tarvitse hakea noutopöydästä muiden asiakkaiden kanssa, myös oma kamari on vain teille. Hinta on tällöin 40 €/hlö)
Jos tämä menu on muutoinkin kyseisenä päivänä katettu ja haette buffee-pöydästä, hinta on silloin 35 € riippumatta henkilömäärästä.