

PAPPILAN JUHLAMENU v. 2024 (Buffet-menu)

- Puolukkagraavattua siikaa saaristolaisleivällä tai Limevodka-graavattua lohta tai Skagenröraa
- Kylmäsavulohimoussenappeja tai Kylmäsavulohiterriiniä, avokadodippiä tai Mätijäädykettä
 - Talon savustettua siikaa, tillicreme tai Savulohifileetä, sinappikastiketta
- Savustettuja muikkuja tai Muikkua ruistaikinakuoressa tai Muikkuterriiniä tai Skagenröraa
 - Raikasta vihersalaattia, oliiviöljyä, balsamicoa
 - Marinoidut kasvikset tai Coleslawta tai Grillikasvis-kuskus-salaattia
 - Marjaisaa savuporo-leipäjuustosalaattia, mansikkavinaigrettea & lakkahilloa
 - Yrttistä mozzarellaa, kirsikkatomaattia, rucolaa & paahdettuja pinjansiemeniä, pestoa
 - Tomaatti-sienikakkua tai Aura-bataattiterriiniä, karpalokastiketta tai Piimäjuustoa, hilloa
- Tunturisalaattia (savuporo-perunasal.) tai Omena-pekoni-perunasalaattia tai Aura-päärynäsalaattia
 - Hedelmäistä broileripastasalaattia tai Sinappista kaisersalaattia tai Waldorfin salaattia
- Täytetyt paahtopaistirullat tai Kalkkunan rintaa tai Peuran paistia, kuusenkerkkämajoneesia

Valitse Kaksi pääruokaa

- Härän sisäfileetä, tummaa punaviinikastiketta
- Haudutettua karitsan paistia, tumma rosmariinikastike
- Paahdettua lohta ratatouillepedillä
 - Paistettua smetana-lohta
- Paistettuja muikkuja, tilli-voikastiketta
 - Jäniksen fileetä, karpalokastiketta
 - Metsäkyyhkyn, fasaanin tai sorsan rintaa, omena-calvadoskastiketta
- Paistettua siikaa tai kuhaa, kastike
- Saksanhirven sisäfileetä, tumma karpalokastike
- Kanaa timjami-sitruunakastikkeella & mausteista riisiä
 - Poronkärjistystä
 - Kasvispihvit vuohenjuustolla, tartar-tai sienikastiketta
- Punajuuri-bataattivuoka paistetulla halloumjuustolla, pahalaisenhillolla (myös ankkua tai hanhea voi tiedustella)

Lisukkeet: Paahdetut yrttiperonat, Kauden kasviksia & bataatti-perunasosetta
(Kasvisruokailijoille & Lapsille omia lajikkeitaan)

Kahvia, teetä, mehua
Täytekkua teeman mukaan
Pannacottaa marjoilla tai creme bruleeta hedelmillä
Suklaakakkua tai Tiramisukakkua
Puolukkajäädykettä tai mustikkakukkoa, kermavaahtoa
Minnan fudget & lusikkaleivät

45 €/hlö (yli 30 hlö 44 €, yli 50 hlö 42 €) (lapset 2-13v. 1,50 €/ikävuosi) (minimihlömäärä 20 aikuista)

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 €.