

RYHMÄMENUT BUFFET

Nº 1

Vihersalaattia ja tuoreita kasviksia / V, G
Lämminsavulohta, merileväkaviaaria
ja misokreemiä / L, G
Härän paahtopaistia ja fermentoitua chiliä / L, G
Punakaali "kimchiä" / M, G
Perunasalaattia "Sour Cream & Onion" / L, G
Katkarapuja Skagen
Taboulehia ja harissalla marinoituja kikherneitä / L
Vuohenjuustotartalet ja herukkaa
Tzazikia / L, G
Vaahdotettua kirnuvoita / L, G
Punajuurihummusta / V, G
Tuoretta levain-leipää / M
Savustettua lapin puikulaperunapyreetä / M, G
Paahdettua merilohta ja tillillä maustettua
voi-valkoviinikastiketta / M, G
Pankopaneroitua uuniselleriä ja kaurakermaa / V
Suklaamarkiisia, yuzulla maustettua
valkosuklaakreemiä ja hapankirsikkaa / VL, G

62 €/hlö

Nº 2

Vihersalaattia ja tuoreita kasviksia / V, G
Lämminsavulohta, merileväkaviaria
ja vaaleaa misokreemiä / L, G
Härän paahtopaistia ja fermentoitua chiliä / L, G
Punakaali "kimchiä" / M, G
Perunasalaattia "Sour Cream & Onion" / L, G
Katkarapuja Skagen
Taboulehia ja harissalla marinoituja kikherneitä / L
Vaahdotettua kirnuvoita / L, G
Punajuurihummusta / V, G
Tuoretta levain-leipää / M
Yrttistä peruna-sipulipaistosta / L, G
Paahdettua kananpaistia ja
tummaa tatti-timjamikastiketta / M, G
Paahdettua bataattia,
muhammaraa ja dukkahia / V, G
Pannacottaa ja mehustettua vadelmaa / L, G
45 €/hlö

Varaukset: sales@kassiopeia.fi / p. +358 40 456 2059

M = Maidoton / Dairy free L = Laktoositon / Lactose free
VL = Vähälaktoosinen / Low lactose G = Gluteeniton / Gluten free V = Vegaaninen / Vegan

GROUP MENUS BUFFET

Nº 1

Green salad and fresh vegetables / V, G
Warm smoked salmon, seaweed caviart
and miso cream / L, G
Roasted beef and fermented chili / L, G
Red cabbage "kimchi" / M, G
Potato salad "sourcream n onion" / L, G
Shrimp skagen
Tabbouleh and harissa marinated chickpeas / L
Goat cheese tartalet and currant
Tzaziki / L, G

Whipped butter / L, G
Beetroot hummus / V, G
Fresh levain bread / M

Smoked Lapland's almond potato puree / M, G
Roasted salmon and dill spiced butter
white wine sauce / M, G
Panko breaded celeriac and oat cream / V

Chokolate pastry, yuzu flavoured white chocolate
cream and sour cherries / VL, G

62€/person

Nº 2

Green salad and fresh vegetables / V, G
Warm smoked salmon, seaweed caviart
and miso cream / L, G
Roasted beef and fermented chili / L, G
Red cabbage "kimchi" / M, G
Potato salad "sourcream n onion" / L, G
Shrimp skagen
Tabbouleh and harissa marinated chickpeas / L

Whipped butter / L, G
Beetroot hummus / V, G
Fresh levain bread / M

Potato-onion casserole with herbs
Roasted chicken and
dark bolete-thyme sauce / M, G
Roasted sweet potatoes,
muhammara and dukkah / V, G

Pannacotta and juiced raspberry / L, G

45 €/person

Reservations: sales@kassiopeia.fi / p. +358 40 456 2059

M = Maidoton / Dairy free L = Laktoositon / Lactose free
VL = Vähälaktoosinen / Low lactose G = Gluteeniton / Gluten free V = Vegaaninen / Vegan