

RYHMÄMENUT LAUTASTARJOILTU PÄIVÄLLINEN

KOLMEN RUOKALAJIN MENUVAIHTOEHDOT

Nº 1

Parsa quiche, kananmunaa ja parmesaania / VL
Päivän kalaa, tilliperunaa ja creme ninon -vaahtoa / L
Valkosuklaa pannacottaa, passionhedelmää ja basilikaa / VL, G

47 €/hlö

Viinipaketti 29 €/hlö

Nº 2

Kampasimpukkaa, mansikkaa ja avokadoa / L, G
Karitsaa, porkkanaa ja mustaa valkosipulia / L, G
Kotimaisia juustoja ja lakkahilloketta
Raparperia ja kuohuviiniä / L

63 €/hlö

Viinipaketti 38 €/hlö

Nº 3

Parsakaalia, harissaa ja minttua / L, G
Karamellisoitua porkkanarisottoa ja kevätvihanneksia / VL, G
Raparperia ja kuohuviiniä / L

42 €/hlö

Viinipaketti 29 €/hlö

Menut valmistetaan minimissään 10 henkilölle. Menukokonaisuudet tarjoillaan yhtenäisesti koko seurueelle, erityisruokavaliot huomioiden. Varaamme oikeudet menumuutoksiin saatavuuden mukaan tai ryhmäkoon johdosta muuttuviin tarjoilumuotoihin. Lapset puoleen hintaan 12 ikävuoteen asti.

FREJA

RESTAURANT

GROUP MENUS TABLE SERVED

THREE COURSE MENU OPTIONS

Nº 1

Asparagus quiche, egg and parmesan / VL
Day's fish, dill potatoes and creme ninon foam / L
White chocolate pannacotta, passion fruit and basil / VL, G

47€/person

Wine pairing 29€/hlö

Nº 2

Scallops, strawberries and avocado / L, G
Lamb, carrot and black garlic / L, G
Finnis Cheese and cloudberry jam
Rhubarb and sparkling wine / L

63€/person

Wine pairing 38€/person

Nº 3

Broccoli, harissa and mint / L, G
Caramelized carrot risotto and spring vegetables / VL, G
Rhubarb and sparkling wine / L

42€/person

Wine pairing 29€/person

Menus will be served for minimum of 10 persons. Menus will be served for the whole group, special diets will be taken into consideration. We reserve the rights to any changes due to availability and serving style due to group size changes. Kids eat half price up to 12 years old.

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