

## RYHMÄMENUT BUFFET

### Nº 1

Vihersalaattia ja Tuoreita kasviksia / V, G  
Kimchi coleslaw / V, G  
Mozzarella, persikkaa ja thaibasilikaa / L, G  
Yrttimarinoitua härän paahtopaistia / L, G  
Mansikka-fetasalaattia / L, G  
Vihreää parsaa, neulapapuja ja vaaleaa misoa / V, G  
Katkarapuja skagen / M, G  
Sillejä ja silakoita / G  
Sydänsalaattia, pecorinoa ja tattaria / L, G  
Lämminsavulohimoussea ja pikkelöityä chiliä / VL  
Tahinijogurttia / L, G  
Vaahdotettua kirnuvoita / L, G  
Hummusta / V, G  
Tuoretta levain-leipää / M  
  
"Skånen" perunaa / L, G  
Paahdettua merilohta ja tillillä maustettua voi-  
valkoviinikastiketta / M, G  
Paahdettua kukkakaalia, yrttimarinoitua oumphia  
ja kaurakermaa / V  
  
Suklaakakkua, valkosuklaakreemiä ja pistaasia / VL  
Macarons lajitelma

67€/hlö

### SUOSITUSVIINIT

Bodegas Faustino Art Cava Brut Reserva 49 €/plo  
Joseph Mellot Sancerre La Gravelière 72€/plo  
Matthias Gaul Pinot Noir 69€/plo

Menut valmistetaan minimissään 25 henkilölle. Menukokonaisuudet tarjoillaan yhtenäisesti koko seurueelle, erityisruokavaliot huomioiden.  
Varaamme oikeudet menumuutoksiin saatavuuden mukaan tai ryhmäkoon johdosta muuttuviin tarjoilumuotoihin.  
Lapset puoleen hintaan 12 ikävuoteen asti.

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

M = Maidoton L = Laktoositon VL = Vähälaktoosinen G = Gluteeniton V = Vegaaninen  
Lisätietoa ruoista ja ruokien allergeeneistä saat ravintolan henkilökunnalta.

Pidätämme oikeudet muutoksiin.

### Nº 2

Vihersalaattia ja Tuoreita kasviksia / V, G  
Kimchi coleslaw / V, G  
Mozzarella, persikkaa ja thaibasilikaa / L, G  
Mansikka-fetasalaattia / L, G  
Vihreää parsaa, neulapapuja ja vaaleaa misoa / V, G  
Katkarapuja skagen / M, G  
Sydänsalaattia, pecorinoa ja tattaria / L, G  
Tahinijogurttia / L, G  
  
Vaahdotettua kirnuvoita / L, G  
Hummusta / V, G  
Tuoretta levain-leipää / M  
  
Poltettua perunaa, pinaattia ja kevätsipulia / L, G  
Paahdettua kananpaistia yrttiliemessä ja tzazikia /  
M, G  
Paahdettua parsakaalia ja tomaattista  
voipapukastiketta / V, G  
  
Pannacottaa ja mehustettua vadelmaa / L, G

45 €/hlö

### SUOSITUSVIINIT

Bodegas Faustino Art Cava Brut Reserva 49 €/plo  
Weingut Thörle Riesling Trocken 59€/plo  
M. Chapoutier Côtes-du-Rhône Bio 50€/plo

## GROUP MENUS BUFFET

---

### Nº 1

Green salad and fresh vegetables / V, G  
Kimchi coleslaw / V, G  
Mozzarella, peach and thai basil / L, G  
Herb marinated roasted beef / L, G  
Strawberry-feta salad / L, G  
Green asparagus, needle beans and light miso /  
V, G  
Shrimp skagen / M, G  
Herring and Baltic herring / G  
Baby gem salad, pecorino and buckwheat / L, G  
Warm smoked salmon mousse and pickled chili /  
VL  
Tahini yoghurt / L, G  
Whipped churned butter / L, G  
Hummus / V, G  
Fresh Levain bread / M  
  
Skåne potatoes / L, G  
Roasted salmon and  
dill spiced butter-white wine sauce / M, G  
Roasted cauliflower, herb marinated Oumph and  
oat cream / V

Chocolate cake, white chocolate cream and  
pistachio / VL  
Selection of macarons

67 €/person

### RECOMMENDED WINES

Bodegas Faustino Art Cava Brut Reserva 49 €/btl  
Joseph Mellot Sancerre La Gravelière 72€ /btl  
Matthias Gaul Pinot Noir 69€ /btl

Menus will be served for minimum of 25 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.

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

M = Dairy free L = Lactose free VL = Low lactose G = Gluten free V = Vegan  
More information about food and food allergens from the restaurant staff.

All rights reserved.

### Nº 2

Green salad and fresh vegetables / V, G  
Kimchi coleslaw / V, G  
Mozzarella, peach and thai basil / L, G  
Strawberry-feta salad / L, G  
Green asparagus, needle beans and light miso /  
V, G  
Shrimp skagen / M, G  
Baby gem salad, pecorino and buckwheat / L, G  
Tahini yoghurt / L, G  
  
Whipped churned butter / L, G  
Hummus / V, G  
Fresh Levain bread / M  
  
Roasted potatoes, spinach and spring onion / L, G  
Roasted chicken with herb sauce and tzaziki / M, G  
Roasted broccoli and butterbean sauce  
with tomatoes / V, G  
  
Pannacotta and juiced raspberry / L, G  
  
45€/person

### RECOMMENDED WINES

Bodegas Faustino Art Cava Brut Reserva 49 €/btl  
Weingut Thörle Riesling Trocken 59€ /btl  
M. Chapoutier Côtes-du-Rhône Bio 50€ /btl