

RYHMÄMENUT

LAUTASTARJOILTU PÄIVÄLLINEN

KOLMEN RUOKALAJIN MENUVAIHTOEHDOT

Nº 1

Paahdettua vuohenjuustoa ja tomaatti-sipulisalaattia / (sis. pähkinä) VL, G
Tagliatelle tuorepastaa ja keltavahverokastiketta / L
Italialaista sitruunakakkua ja vaniljajäätelöä / L

47 €/hlö

Viinipaketti 29 €/hlö

Nº 2

Paahdettuja etanoita valkosipuli-yrttivoissa ja gorgonzolaa, tarjoillaan juurileivän kera / L, (G)
Naudan Dry aged entrecote pihvi 250-300g ja bourbon viski-voikastiketta,
tarjoillaan parmesaaniranskalaisten kera / L, G
Vaniljajäätelöä ja kuumaa kinuskikastiketta / L, G

55 €/hlö

Viinipaketti 29 €/hlö

Nº 3

Toast skagen ja jokirapuja mallasleivällä / L
Päivän kalaa saatavuuden mukaan, perunapyreetä, pinaattia ja kermaista keltavahverokastiketta / L, G
Maitopannacottaa, mustikoita, mansikkasorbettia, ja valkosuklaapralinea / L, (G)

59 €/hlö

Viinipaketti 29 €/hlö

Menut valmistetaan minimissään 9 henkilölle. Menukokonaisuudet tarjoillaan yhtenäisesti koko seurueelle, erityisruokavaliot huomioiden.
Varaamme oikeudet menumuutoksiin saatavuuden mukaan tai ryhmäkoon johdosta muuttuviin tarjoilumuotoihin.
Lapset puoleen hintaan 12 ikävuoteen asti.

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

Pidätämme oikeudet muutoksiin.

GROUP MENUS TABLE SERVED

THREE COURSE MENU OPTIONS

Nº 1

Roasted goat cheese and tomato-onion salad / LL, GF inc. nuts
Fresh tagliatelle pasta with chanterelle mushroom sauce / LF
Italian lemon cake with vanilla ice cream / LF

47 €/person

Wine pairing 29 €/person

Nº 2

Roasted snails in garlic-herb butter and Gorgonzola, served with sourdough bread / LF, (GF)
Dry-aged beef entrecote steak 250-300g, Bourbon whiskey butter sauce, served
with Parmesan fries / LF, GF
Vanilla ice cream and hot caramel sauce / LF, GF

55 €/person

Wine pairing 29 €/person

Nº 3

Skagen with crayfish on malt bread / LF
Daily fresh fish based on availability, potato puree, spinach, and creamy white wine chanterelle sauce / LF, GF
Milk pannacotta, blueberries, strawberry sorbet, and white chocolate praline / LF, (GF)

59 €/person

Wine pairing 29€/person

Menus will be served for minimum of 9 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.

DF = Dairy free LF = Lactose free LL = Low lactose GF = Gluten free (GF) = Available as gluten free V = Vegan
More information about food and food allergens from the restaurant staff.