

RYHMÄMENUT LAUTASTARJOILTU

KOLMEN RUOKALAJIN MENUVAIHTOEHDOT

Nº 1

Punajuuri carpaccio, briejuustoa, vadelmaa ja fenkolisalaattia / L, G
Tuorepastaa, osterivinokasta ja artisokkaa voi-alkoviinikastikkeessa / L
Yuzu-basilika-valkosuklaakreemiä ja veriappelsiinisorbetta / VL, G

50 €/hlö
Viinipaketti 29 €/hlö

Nº 2

Herkkutateilla ja juustolla täytetty uppopaistettu risottopallo,
tarjoillaan tryffelikreemin ja rucolan versojen kera / L
250g kotimaista naudan ulkofileettä, lämmintä perunasalaattia ja chimichurrikastiketta / L, G
Suklaakakkua, madagascarin vaniljalla maustettua kermajäätelöä ja kahvikinuskia / L

65 €/hlö
Viinipaketti 29 €/hlö

Nº 3

Sydänsalaattia, caesar-kastiketta, juurileipämurua ja parmesaania / L
Päivän kalaa, perunaterriiniä ja voi-kapris-alkoviinikastiketta / L, G
Suklaakakkua, madagascarin vaniljalla maustettua kermajäätelöä ja kahvikinuskia / L

57 €/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

Beetroot carpaccio, brie cheese, raspberry and fennel salad / LF, GF
Fresh pasta, oyster mushrooms and artichoke in a butter-white wine sauce / LF
Yuzu-basil-white chocolate cream and blood orange sorbet / LL, GF

50 €/person
Wine pairing 29 €/person

Nº 2

Deep-fried risotto ball filled with bolete and cheese,
served with truffle cream and arugula sprouts / LF
250g beef sirloin, warm potato salad and chimichurri sauce / LF, GF
Chocolate cake, Madagascar vanilla ice cream and coffee caramel / LF

65 €/person
Wine pairing 29 €/person

Nº 3

Baby gem salad, caesar sauce, levain breadcrumbs and parmesan / LF
Fish of the day, potato terrine and white wine-caper-butter sauce / LF, GF
Chocolate cake, Madagascar vanilla ice cream and coffee caramel / LF

57 €/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.