

RYHMÄMENUT BUFFET

Nº 1

Vihersalaattia, tuoreita kasviksia ja
sitrusvinagretta / V, G
Caesarsalaattia naturel / L
Marinoituja oliiveja, artisokkaa ja tomaattia / V, G
Yrttistä tabouleh-salaattia ja murustettua
fetajuustoa / L
Skagenröra / M, G
Waldorfin salaattia / L, G (sis. pähkinä)
Kylmäsavustettu poromoussetartalet / L
Sokerisuolattua merilohta ja tillimajoneesia / L, G

Mallasleipää / L
Levain leipää / M
Kirnuvoita / L

Sitruunaperunaa / L, G
Paahdettua nieriää ja kirvelillä maustettua beurre
blanc -kastiketta / L, G
Kukkakaali-pinaattigratiinia / L

Tyrnipannacottaa / L
Macarons lajitelma / G (sis. manteli)
Suklaakakkua, kuivattua vadelmaa ja
valkosuklaakreemiä / VL

67 €/hlö

SUOSITUSVIINIT

Bodegas Faustino Art Cava Brut Reserva 49 €/plo
Joseph Mellot Sancerre La Gravelière 72€/plo
Grand 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, tuoreita kasviksia ja
sitrusvinagretta / V, G
Caesarsalaattia naturel / L
Marinoituja oliiveja, artisokkaa ja tomaattia / V, G
Yrttistä tabouleh-salaattia ja murustettua
fetajuustoa / L
Skagenröra / M, G
Waldorfin salaattia / L, G (sis. pähkinä)

Levain leipää ja kirnuvoita / L

Sitruksista uunirisottoa / L, G
Yrttimarinoitua kananpaistia / M, G
Tzazikia / L, G

Suklaakakkua & Creme Chantilly / VL

47 €/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, fresh vegetables and
lemon vinaigrette / V, G
Caesar salad naturel / L
Marinated olives, artichokes
and tomatoes / V, G
Tabouleh salad with herbs
and crumbled feta cheese / L
Skagenröra / M, G
Waldorf Salad / L, G (inc. nuts)
Cold smoked reindeer mousse tartalet / L
Sugarsalted salmon and dill mayonnaise / L, G

Malt bread / L
Levain bread / M
Churned butter / L, G

Lemon potatoes / L, G
Roasted arctic char and chervil spiced
beurre blanc sauce / L, G
Cauliflower-spinach gratine / L

Sea buckthorn pannacotta / L
Selection of macarons / G (inc. almond)
Chocolate cake, dried raspberry and white
chocolate cream / VL

67 €/person

RECOMMENDED WINES

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

Nº 2

Green salad, fresh vegetables and
lemon vinaigrette / V, G
Caesar salad naturel / L
Marinated olives, artichokes
and tomatoes / V, G
Tabouleh salad with herbs
and crumbled feta cheese / L
Skagenröra / M, G
Waldorf Salad / L, G (inc. nuts)

Levain bread / M
Churned butter / L

Oven risotto with lemon / L, G
Herb marinated chicken / M, G
Tzaziki / L, G

Chocolate cake & Creme Chantilly

47 €/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

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.