

RYHMÄMENUT LAUTASTARJOILTU

KOLMEN RUOKALAJIN MENUVAIHTOEHDOT

Nº 1

Toscanalainen leipäsalaatti - hapanjuurileipää, tomaattia, sipulia, yrttejä, mozzarellaa, oliiviöljyä, tomaattikastiketta ja oliivia / VL, (G)

Voissa paistettua kuhaa, kukkakaalipyreetä, kauden kasviksia ja sitruunalla maustettua beurre blanc -kastiketta / L, G

Vanilja-financier, valkosuklaa-sitruunakreemiä ja sitruunasorbettia / VL

50 €/hlö

Viinipaketti 29 €/hlö

Nº 2

Pintahiillostettua siikaa, rapeaa parsaa, sitruunaemulsiota ja creme fraichea / L, G

Yön yli haudutetta kotimaista naudan poskea, portviinikastiketta, porkkanapyreetä, paistettuja siitakesieniä ja pähkinämurua / L, G, sis pähkinä

Vadelmacremaux -vanukasta, vadelmamarmeladia ja suklaa-ganache / L, G

52 €/hlö

Viinipaketti 29 €/hlö

Nº 3

Creme Ninon - Lehtikuohulla maustettua tuorehernekeittoa, marinoituja herneitä ja piparjuurta / L, G

Perunagnoccheja, salvia-voikastiketta ja parmesania / L

Vanilja-financier, valkosuklaa-sitruunakreemiä ja sitruunasorbettia / VL

40 €/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

Tuscan bread salad - sourdough bread, tomato, onion, herbs,
mozzarella, olive oil, tomato sauce and olives / LL, (GF)
Pike perch fried in butter, cauliflower puree, seasonal vegetables and
lemon-flavored beurre blanc -sauce / LF, GF
Vanilla financier, white chocolate lemon cream and lemon sorbet / LL

50 €/person

Wine pairing 29 €/person

Nº 2

Charred whitefish, crispy asparagus, lemon emulsion and creme fraiche / LF, GF
Overnight braised beef cheek, port wine sauce, carrot puree,
fried shiitake mushrooms and nut crumbs / LF, GF, inc. nuts
Raspberry cremaux -pudding, raspberry marmalade and chocolate ganache / LF, GF

52 €/person

Wine pairing 29 €/person

Nº 3

Creme Ninon - fresh pea soup with blackcurrant leaf flavours, marinated peas and horseradish / LF, GF
Potato gnocchis, sage-butter sauce and parmesan / LF
Vanilla financier, white chocolate lemon cream and lemon sorbet / LL

40 €/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.