

RYHMÄMENUT BUFFET

Nº 1

Sydänsalaattia, mimosavinagrettea ja syötäviä kukkia / V, G
Grillattua kurkkua, parsaa ja rapeaa chiliä / V, G
Persikkaa, basilikaa ja mozzarellaa / L, G
Sokerisuolattua merilohta ja ponzumajoneesia / M, G
Melonia, minttua, murustettua fetajuustoa ja balsamicoa / L, G
Skagenröra / M, G
Härän paahtopaistia, valkosipulia, kuivattuja karpaloita ja raikasta yrttisalaattia / M, G

Levain leipää / M
Kirnuvoita / L

Sitruunaperunaterriniä / L, G
Paahdettua nieriää ja misolla maustettua beurre blanc -kastiketta ja tilliöljyä / L, G
Kylmäsavustettua tofua ja tillipestoja / V, G, sis. pinjansiemen

Sitruunapannacottaa / 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
M. Chapoutier Côtes-du-Rhône Bio 69€ /plo

Menuut 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

Sydänsalaattia, mimosavinagrettea ja syötäviä kukkia / V, G
Grillattua kurkkua, parsaa ja rapeaa chiliä / V, G
Persikkaa, basilikaa ja mozzarellaa / L, G
Sokerisuolattua merilohta ja ponzumajoneesia / M, G
Melonia, minttua, murustettua fetajuustoa ja balsamicoa / L, G
Levain leipää / M
Kirnuvoita / L

Grillattuja kanavartaita, teriyakia ja japanilaista majoneesia / L, G, sis. kala

Marjapavlova / L, G
Petit choux / VL

45 €/hlö

SUOSITUSVIINIT

Bodegas Faustino Art Cava Brut Reserva 49 €/plo
Weingut Thörle Riesling Trocken 59€ /plo
Montes Limited Selection Pinot Noir 50€ /plo

GROUP MENUS BUFFET

Nº 1

Baby gem salad, mimosa vinaigrette and edible flowers / V, G
Grilled cucumber, asparagus and crispy chili / V, G
Peach, basil and mozzarella / L, G
Sugarsalted salmon and ponzu mayonnaise / M, G
Melon, mint, crumbled feta and balsamico / L, G
Skagenröra / M, G

Levain bread / M
Churned butter / L, G

Lemon potato terrine / L, G
Roasted arctic char, miso spiced beurre blanc sauce and dill oil / L, G
Cold smoked tofu and dill pesto / V, G, inc. pine nuts

Lemon pannacotta / L, G
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
M. Chapoutier Côtes-du-Rhône Bio 69€/btl

Nº 2

Baby gem salad, mimosa vinaigrette and edible flowers / V, G
Grilled cucumber, asparagus and crispy chili / V, G
Peach, basil and mozzarella / L, G
Sugarsalted salmon and ponzu mayonnaise / M, G
Melon, mint, crumbled feta and balsamico / L, G

Levain bread / M
Churned butter / L

Grilled chicken skewers, teriyaki and japanese mayonnaise / L, G, inc. fish

Berry pavlova / L, G
Petit Choux / VL

45 €/person

RECOMMENDED WINES

Bodegas Faustino Art Cava Brut Reserva 49 €/btl
Weingut Thörle Riesling Trocken 59€/btl
Montes Limited Selection Pinot Noir 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.