

RYHMÄMENUT ROOFTOP

JOULUBUFFET

VOIMASSA 31.10.-23.12.2025

Nº 1

Vihersalaattia ja sitrusvinaigrettea / M, G
Paahdettua keltajuurta ja tyrniä / M, G
Waldorfin salaattia (sis pähkinä) / L, G
Savuporomoussetartalet ja kuivattua puolukkaa / L
Rapuja skagen / L, G
Härän paahtopaistia ja dijonkreemiä / L, G
Sokerisuolattua merilohta tillimajoneesia / L, G

Mallasleipää / L
Kirnuvoita / L

Sitruunaperunaa / L, G
Paahdettua nieriää ja vaalealla misolla maustettua
beurreblanc -kastiketta / L, G
Kasvisterriiniä ja rakuuna-puolukkahilloketta / L

Suklaakakkua, kuivattua vadelmaa ja
valkosuklaakreemiä / VL

60 €/hlö
+Kahvi / Tee 4,5 €/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

Nº 2

Vihersalaattia ja
sitrusvinaigrettea / M, G
Paahdettua punajuurta ja
vuohenjuustoa / L, G
Sokerisuolattua lohta ja tillimajoneesia / L, G
Paahdettua keltajuurta ja tyrniä / M, G
Waldorfin salaattia (sis pähkinä) / L, G
Härän paahtopaistia ja dijonkreemiä / L, G
Rapuja skagen / L, G

Mallasleipää ja kirnuvoita / L

Jouluinen makkarapannu / L, G
Paahdettua perunaa ja punaviinissä haudutettua
punakaalia / M, G
Talon konjakkisinappia / L, G

Vihreällä kardemummalla maustettua pannacottaa
ja piparkakkua / L

45 €/hlö
+Kahvi / Tee 4,5 €/hlö

SUOSITUSVIINIT

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

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.

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.

GROUP MENUS ROOFTOP CHRISTMASBUFFET

AVAILABLE ON 31.10.-23.12.2025

Nº 1

Green salad and citrus vinaigret / M, G
Roasted yellow root and sea buckthorn / M, G
Waldorf salad / L, G inc nuts
Smoked reindeer mousse tartalet and dried
lingonberry / L
Shrimp skagen / L, G
Beef roast and dijon cream / L, G
Sugar salted sea salmon and dill mayonnaise / L, G

Malt bread / L
Churned butter / L, G

Lemon potatoes / L, G
Roasted arctic char and light miso spiced
beurre blanc sauce / L, G
Vegetable terrine and tarragon-lingonberry jam / L

Chocolate cake, dried raspberry and white
chocolate cream / VL

60 €/person
+Coffee / Tea 4,5 €/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

Green salad and
citrus vinaigret / M, G
Roasted beetroot and goat cheese / L, G
Sugar salted salmon and dill mayonnaise / L, G
Roasted yellow root and
sea buckthorn / M, G
Waldorf salad / L, G inc nuts
Shrimp skagen / L, G
Beef roast and dijon cream / L, G

Malt bread / M
Churned butter / L

Christmas sausage pan / L, G
Red cabbage simmered in red wine and roasted
potatoes / M, G
House cognac mustard / L, G

Green cardamom spiced pannacotta and
gingerbread / L

45 €/person
+Coffee / Tea 4,5 €/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 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.

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.

All rights reserved.