

## Voileipäkakku-menu | 34,00 € / henkilö

**Aloitus:**

Coctail-piirakat ja munavoi

**Pääruoka:**

Lihavoileipäkakku, kalavoileipäkakku tai kasvisvoileipäkakku

**Kahvitus:**

Marjakermakakku, pullakranssi, herrasväenpikkuleivät, kahvi / haudutettu tee

### Jotain lisäksi?

**Lihaa:**

Lihapyöryköitä, pippurimajoneesi ja vihreä salaatti, talonkastike + 5,50 € / henkilö

**Makua:**

Mango-broilerisalaatti +3,50 € / henkilö



### Tiesitkö?

Menu sisältää henkilökunnan, kun lukumäärä on väh. 70 hlöä, muuten tuntiveloitus ma-la 30,00 € / h / tarjoilija, yötarjoilu, arkipyhät ja sunnuntait sopimuksen mukaan.

## Perinteinen juhlamenu 1 | 39,50 € / henkilö

### Aloitus:

Graavilohi, sitruunamajoneesi, marinoitua punasipulia, keitetyt perunat, cheddarjuusto-pastasalaatti marinoitu paprikamajoneesilla, broilerisalaatti marinoitu rakuunakastikkeessa, vihreä salaatti, talon sinappikastike, leipä ja levite

### Pääruoka:

Smetana-sipulikastikkeessa mureaksi haudutettua häränlihapataa, riisiä tai perunasosetta, paahdetut juurespölkkyt

### Kahvitus:

Kermakinuskikakku, kahvi / haudutettu tee

## Jotain lisäksi?

### Lihaa:

Lihapyörykät, pippurimajoneesi + 3,00 € / henkilö

### Makua:

Italialainen katkarapusalaatti + 3,50 € / henkilö  
(kirkas oliiviöljy, sitruunamarinointi, parsaa, varsiselleri, pinjansiemen)



## Tiesitkö?

Menu sisältää henkilökunnan, kun lukumäärä on väh. 60 hlöä, muuten tuntiveloitus ma-la 30,00 € / h / tarjoilija, yötarjoilu, arkipyhät ja sunnuntait sopimuksen mukaan.

## Perinteinen juhlamenu 2 | 44,00 € / henkilö

### Aloitus:

Roseepippurimarinoitu lohi, dijon-sinappikastike, marinoituja sieniä, keitetyt perunat, sitruunamarinoitu broilerisalaatti, paahtopaistia, balsamicokastike, vihreä salaatti, talon salaatinkastike, leipä ja levite

### Pääruoka:

Pippurinen porsaan ulkofilee, viherpippurikastike, uunilohi ruohosipuli-kermakastikkeessa, kermaperunat, hunajapaahdetut porkkanat

### Kahvitus:

Valkosuklaarouhekakku, kahvi / haudutettu tee tai jälkiruokapöytä  
*(kolmea tuoretta hedelmää, suklaamousse, vadelmamelba)*

## Jotain lisäksi?

### Lihaa:

Lihapyörykät, pippurimajoneesi + 3,00 € / henkilö

### Makua:

Bocconzini-salaatti + 5,00 € / henkilö  
*(kirsikkatomaatti, mozzarella, tuore basilika, marinoitu rucola)*

## Tiesitkö?

Menu sisältää henkilökunnan, kun lukumäärä on väh. 60 hlöä, muuten tuntiveloitus ma-la 30,00 € / h / tarjoilija, yötarjoilu, arkipyhät ja sunnuntait sopimuksen mukaan.



## Perinteinen juhlamenu 3 | 48,00 € / henkilö

### Aloitus:

Kylmäsavulohi, tilli-kermaviilikastike, vihreä-salaatti, talon sinappikastike, porotortillat, marinoitu tomaatti-mozzarellasalaatti, limemarinoitu broilerisalaatti, talon leipävalikoima ja levite, keitetyt perunat

### Pääruoka:

Härän paahtopaistia punaviinikastikkeessa, paistettua lohta, hollandaisekastike, kermaperunat, hunajapaahdetut juurekset.

### Kahvitus:

Mansikkakermakakku, kahvi/haudutettu tee

## Jotain lisäksi?

### Lihaa:

Lihapyörökät, pippurimajoneesi + 3,00 € / henkilö

### Makua:

Bocconzini-salaatti + 5,00 € / henkilö  
*(kirsikkatomaatti, mozzarella, tuore basilika, marinoitu rucola)*

## Tiesitkö?

Menu sisältää henkilökunnan, kun lukumäärä on väh. 60 hlöä, muuten tuntiveloitus ma-la 30,00 € / h / tarjoilija, yötarjoilu, arkipyhät ja sunnuntait sopimuksen mukaan.



## Gourmet-menu | 55,50 € / henkilö

### Aloitus:

Katkaraputerriini, muikunmätivaahdo, konjakkigraavattu lohi, ruohosipuli-voikastike, sillikaviaari, keitetyt perunat, poron paahtopaistia, mustaherukka-punasipulihilloke, vihreä salaattivalikoima, talon salaattinkastike, talon leipävalikoima ja kirnuvoi

### Pääruoka:

Miedosti savustettu härän marmorikulfilee, punaviinikastike, paahtetut juurekset, mustapippurijuustoperunat, bataatti-punajuurivuoka

### Kahvitus:

Kaksi valinnaista kakkua, esim. vadelmakermakakku ja mangojuustokakku, Kahvi / haudutettu tee tai jälkiruokapöytä  
*(kolmea tuoretta hedelmää, suklaamousse, vadelmamelba)*

## Jotain lisäksi?

Grillattua broilerin sisäfileetä, hedelmäsalsa + 3,00 € / henkilö  
Pariloitua merilohta ja Hollandaisekastiketta + 3,00 € / henkilö

## Tiesitkö?

Menu sisältää henkilökunnan, kun lukumäärä on väh. 60 hlöä, muuten tuntiveloitus ma-la 30,00 € / h / tarjoilija, yötarjoilu, arkipyhät ja sunnuntait sopimuksen mukaan.

Yli 52,00 € / henkilö maksaviin menuihin tarjoamme kaikki tarvittavat astiat ilman vuokrausta.

*(ruokalautanen, haarukka, veitsi, vesilasi, viinilasi, kuohuviinilasi kahviastiat, konjakk- ja liköörilasi)*



## Valitse oma menu | 47,50 € / henkilö

### Alkusalaatit, valitse 2:

Sitruunamarinoitu broilerisalaatti, Kirkasöljymarinoitu rakuuna-broilerisalaatti, Mango-broilerisalaatti, Cheddarjuustopastasalaatti marinoitu paprikamajoneesilla, Kinkkupastasalaatti marinoitu talon omalla pippurimajoneesilla, Tomaattimozzarella-salaatti marinoitu basilikaöljyllä, Kana-pekoni-caesarsalaatti, krutonkeja, Bocconzini-salaatti (mozzarella, kirsikkatomaatti, rucola). Kasvis tapasvati (grillattua paprikaa, paahdettua herkkusientä, marinoitua kesäkurpitsaa).

### Kylmät alkuruoat:

#### Valitse 2

Graavilohi, sitruunamajoneesi Roseepippurimarinoitu lohi, dijon-sinappikastike Konjakkigraavattu lohi, ruohosipulivoikastike Oliivimarinoitu lohi, lime-öljykastike Lämminsavulohi, sitruunamajoneesi Sitruunamarinoitu lohi  
Italialainen katkarapusalaatti  
Paistettuja katkarapuja remoulade-kastikkeessa Paahtopaistia, balsamicokastike.  
Broileritortillat tai katkaraputortillat tai porotortillat.  
Savuporomoussea tai kasvismussea ruisnapilla.

#### Valitse vielä 2

Vihreä salaatti, talon sinappiöljykastike  
Sinappisilliä tai cherrysilliä  
Sinappisilakoita  
Smetana-katkaraputäytteiset kananmunanpuolikkaat  
Fetajuustoa ja oliivilajitelma  
Balsamicomarinoitua punasipulia  
Marinoituja sieniä  
Parmankinkkua ja melonia

#### Leivät, valitse 2:

Talon vaaleaaleipää tai juustoleipää  
Kiviarinaruisleipää  
Aurinkokuivattu tomaatti -leipää  
Saaristolaisleipää  
Focaccia  
Patonkilajitelma (ranskanpatonki ja valkosipulipatonki)  
Leivän kanssa aina talon tuorejuustoyrttilevitettä

### Tiesitkö?

Menu sisältää henkilökunnan, kun lukumäärä on väh. 60 hlöä, muuten tuntiveloitus ma-la 30,00 € / h / tarjoilija, yötarjoilu, arkipyhät ja sunnuntait sopimuksen mukaan.

### Pääruoat, valitse 2:

Uunilohta ruohosipulikerma-kastikkeessa, Porsaanulkofileetä pippurikerma-kastikkeessa, Smetanakastikkeessa haudutettua häränlihapataa, Barbecue-porsaanfilettä, BBQ-kastike. Colalla ja ketsupilla marinoidut broilerin koipinuijat, Broilerin sisäfileetä hunaja-smetanakastikkeessa, Lihapyörökät tai välimeren lihapyörökät, Tomaatti-munakoiso-mozzarellapaistos, Sienimuhennoksella täytetyt paprikat. Talon härkäpapupihvit ja vegaanista yrttimajoneesia.

*Halutessasi toisen pääruoan tilalle härän marmorikulkofileetä ja punaviinikastiketta, siitä lisäveloitus 3,00 € / henkilö*

*Halutessasi toisen pääruoan tilalle härän sisäfileetä ja pippurikerma-kastiketta, siitä lisäveloitus 4,00 € / henkilö*

### Lisäkkeet pääruoalle, valitse 1:

Kermaperunat, Kermajuustoperunat, Parmesaanikuorrutettu valkosipuliperunasose, Riisi, Bataattia ja sipulia kookoskermassa, Kasvis-kookoscurry.

*Jokaisessa menussa aina mukana lisäkkeenä keitetyt perunat ja hunajapaahdetut juurekset.*

### Jälkiruoka kahvin ja haudutetun teen kanssa, valitse 1:

Vadelma- tai mansikkakermakakku, Kermakinuskikakku, Valkosuklaakakku (kermavaahto ja aprikoosi-persikkatäyte), Suklaakakku ja vaniljakastike Juustokakku, Veriapelsiinihydykekakku, Mango-juustokakku. Tuoreita hedelmiä, suklaamousse ja vadelmamelba.

### Gourmeeta lisäksi menuun + 6 € / henkilö:

Peuranpaistia ja hillottua punasipulia  
Katkaraputerriniä, muikunmäti-smetanakastike