

SESONKI GET TOGETHER

BUFFETIT

Valitse tilaisuuteesi sopiva vaihtoehto alta. Toivomme yhtenäistä tarjoiluvalintaa. Buffetien minimihenkilömäärä on 20 ellei muuta mainita. Hinnat ovat ilmoitettu per henkilö.

SYYS GET TOGETHER –BUFFET 32,00 € (valittavana ajalla syyskuu-marraskuu)

Sisältävät alkuruoka- ja jälkiruokabuffetin. Pääruoat (lisukkeet kuuluvat pääruokien hintaan):

Yksi valinnainen pääruoka **9,00 €** lisää buffetin hintaan

Kaksi valinnaista pääruokaa **14,00 €** lisää buffetin hintaan

Alkuruokia:

Vihersalaattia ja vadelmavinegrettiä L, G

Savumuikku-saaristolaisleipäsalaattia L

Tyrnivinegretillä maustettuja uunipunajuuria ja Kolatun cheddarjuustoa L, G

Poropyöryköitä ja puolukkamajoneesia L, G

Graavilohta ja mustaherukkasinappia L, G

Metsäsienisalaatti L

Leipävalikoima, voita ja levitettä

Viinisuositus: Pares Balta Cava Brut B Organic

Pääruoat:

Saaristolaissiikaa L, G

Viinisuositus: Marqués de Cáceres Rueda Verdejo

Roseeksi paahdettua häränfileetä, rapeaa porsaankylkeä, herukkakastiketta ja punakaali-omenapaistos L, G

Viinisuositus: Peter Lehmann Portrait Cabernet Sauvignon

Lisukkeet (sisältyvät pääruokien hintaan):

Paahdettuja valkosipuli-yrttiperunoita L, G

Uunissa yrttien kera haudutettuja porkkanoita L, G

Jälkiruokia:

Vaniljapannacotta ja marinoituja lakkoja L, G

Viinisuositus: Calvet Reserve du Ciron Sauternes 8cl

G = gluteeniton, L = laktoositon, M = maidoton

Scandic

SESONKI GET TOGETHER

BUFFETIT

Valitse tilaisuuteesi sopiva vaihtoehto alta. Toivomme yhtenäistä tarjoiluvalintaa. Buffetien minimihenkilömäärä on 20 ellei muuta mainita. Hinnat ovat ilmoitettu per henkilö.

TALVI GET TOGETHER –BUFFET 32,00 € (valittavana ajalla joulukuu-helmikuu)

Sisältävät alkuruoka- ja jälkiruokabuffetin. Pääruoat (lisukkeet kuuluvat pääruokien hintaan):

Yksi valinnainen pääruoka **9,00 €** lisää buffetin hintaan

Kaksi valinnaista pääruokaa **14,00 €** lisää buffetin hintaan

Alkuruokia:

Talvinen vihersalaatti ja kermadressinkä L, G

Savuporo-leipäjuustosalaattia ja karpalovinegrettiä G

Lämminsavulohta ja punajuuritsatsikia L, G

Pikkelöityjä metsäsieniä L, G

Hunajapaahdettua myskikurpitsaa ja Västerbotten-juustoa L, G

Aurajuustomoussea, hunajapaahdettuja siemeniä ja vihersalaatteja L, G

Leipävalikoima, voita ja levitettä

Viinisuositus: Yalumba Organic Viognier

Pääruoat:

Paahdettua nieriää ja omena-kaprisvinegrettiä L, G

Viinisuositus: Bründlmayer Grüner Veltliner Kamptaler Terrassen

Perinteistä Lappilaista poronkäristystä, suolakurkkua ja puolukkaa L, G

Viinisuositus: Ironstone Old Vine Zinfandel

Lisukkeet (sisältyvät pääruokien hintaan):

Puikulamuusia L, G

Rosmariini-paahdettuja punajuuria L, G

Jälkiruokia:

Suklaabrownie ja marjoja L, G

Viinisuositus: Fratelli Antica Formula 4cl

G = gluteeniton, L = laktoositon, M = maidoton

Scandic

SESONKI GET TOGETHER

BUFFETIT

Valitse tilaisuuteesi sopiva vaihtoehto alta. Toivomme yhtenäistä tarjoiluvaihtoa. Buffetien minimihenkilömäärä on 20 ellei muuta mainita. Hinnat ovat ilmoitettu per henkilö.

KEVÄT GET TOGETHER -BUFFET 32,00 € (valittavana ajalla maaliskuu-toukokuu)

Sisältävät alkuruoka- ja jälkiruokabuffetin. Pääruoat (lisukkeet kuuluvat pääruokien hintaan):

Yksi valinnainen pääruoka **9,00 €** lisää buffetin hintaan

Kaksi valinnaista pääruokaa **14,00 €** lisää buffetin hintaan

Alkuruokia:

Puutarhasalaattia ja basilikavinegrettiä L, G

Caesarkatkarapuja ja parmesaanilastuja L, G

Sitruunamarinoitua lohta ja sahraimialia L, G

Parsa-kanasalaattia L, G

Vuohenjuustomousse-kirsikkatomaatticrostini L

Karitsapyöryköitä ja kapriskermaviiliä L, G

Leipävalikoima, voita ja levitettä

Viinisuositus: Pares Balta Cava Brut B Organic

Pääruoat:

Paistettua kuhaa ja korvasienikastiketta L

Viinisuositus: Trapiche Astica Sauvignon Blanc Semillion

Yrtti-valkosipulimarinointia karitsan paahtopaistia ja punaviinikastiketta L, G

Viinisuositus: Ironstone Old Vine Zinfandel

Lisukkeet (sisältyvät pääruokien hintaan):

Parsa-kevätspuliriisi L, G

Paahdettuja ratatouillevihanneksia L, G

Jälkiruokia:

Raparperitrifle L, G

Viinisuositus: Erdener Treppchen Riesling Auslese 8cl

G = gluteeniton, L = laktoositon, M = maidoton

Scandic

SESONKI GET TOGETHER

BUFFETIT

Valitse tilaisuuteesi sopiva vaihtoehto alta. Toivomme yhtenäistä tarjoiluvalintaa. Buffetien minimihenkilömäärä on 20 ellei muuta mainita. Hinnat ovat ilmoitettu per henkilö.

KESÄ GET TOGETHER –BUFFET 32,00 € (valittavana ajalla kesäkuu-elokuu)

Sisältävät alkuruoka- ja jälkiruokabuffetin. Pääruoat (lisukkeet kuuluvat pääruokien hintaan):

Yksi valinnainen pääruoka **9,00 €** lisää buffetin hintaan

Kaksi valinnaista pääruokaa **14,00 €** lisää buffetin hintaan

Alkuruokia:

Kesäinen vihersalaatti ja vinegrettiä M, G

Cobb salaatti: kanaa, avokadoa ja sinihomejuustoa L, G

Kirsikkatomaatti-mozzarellasalaattia ja basilikaa G

Katkarapucoktail L, G

Grillipaprika-parmankinkkutapaksia L

Silliä ja silakkaa L, G

Leipävalikoima, voita ja levitettä

Viinisuositus: Pares Balta Cava Brut B Organic

Pääruoat:

Pitkään ylikypsäksi haudutettua häränrintaa ja salsa verdeä L, G

Viinisuositus: Casa Silva Camenère Reserva

Miedosti savustettua lohta, kantarelleja ja beurre blanc kastiketta L, G

Viinisuositus: Robert Mondavi Woodbridge Chardonnay

Lisukkeet (sisältyvät pääruokien hintaan):

Uusia perunoita L, G

Paahdettuja kesävihanneksia L, G

Jälkiruokia:

Suklaabrownie, mansikoita ja vaniljakreemiä

Viinisuositus: Burmester Tawny Port 8cl

G = gluteeniton, L = laktoositon, M = maidoton

Scandic