

SESONKIBUFFETIT

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

SYYSBUFFET 44,00 € (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

Siianmätimoussella täytettyjä kananmunia L, G

Poropyöryköitä ja puolukkamajoneesia L, G

Tyrnivinegretilä maustettuja uunipunajuuria ja Kolatun cheddarjuustoa L, G

Purjo-perunasalaattia ja ryytisinappikastiketta L, G

Graavilohta ja mustaherukkasinappia L, G

Metsäsienisalaatti L

Leipävalikoima, voita ja levitettä

Viinisuositus: Ironstone Old Vine Zinfandel

Pääruoat:

Saaristolaissiikaa L, G

Viinisuositus: Il Sole Organic Bianco

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:

Omena-kaurapaistos ja vaniljavaahtoa L, G

Vaniljapannacotta ja marinoituja lakkoja L, G

Karpaloshotti ja kinuskikermää L, G

Viinisuositus: Erdener Treppchen Riesling Auslese 8cl

G = gluteeniton, L = laktoositon, M = maidoton

Scandic

SESONKIBUFFETIT

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

TALVIBUFFET 44,00 € (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

Kirjolohenmätiä, smetanaa, sipulia ja pikkublinejä L

Savuporo-leipäjuustosalaattia ja karpalovinegrettiä G

Graavisiiikatartaria ja puolukkamarinoitua sipulia L, G

Lämminsavulohta ja punajuuritsatsikia L, G

Pikkelöityjä metsäsieniä L, G

Hunajapaahdettua myskikurpitsaa ja Västerbotten-juustoa L, G

Aurajuustomousse, hunajapaahdettuja siemeniä ja vihersalaatteja L, G

Leipävalikoima, voita ja levitettä

Viinisuositus: Il Sole Organic Bianco

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

Tyrnipannacotta ja lakritsimousse L, G

Passionmarinoituja hedelmiä L, G

Viinisuositus: Burmester Tawny Port 8cl

G = gluteeniton, L = laktoositon, M = maidoton

Scandic

SESONKIBUFFETIT

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

KEVÄTBUFFET 44,00 € (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 sahraamiaolia L, G

Parsa-kanasalaattia L, G

Savusiikasalaattia L, G

Vuohenjuustomousse-kirsikkatomaatticrostini L

Karitsapyöryköitä ja kapriskermaviiliä L, G

Silliä, silakkaa ja tilliperunoita L, G

Leipävalikoima, voita ja levitettä

Viinisuositus: Trapiche Astica Sauvignon Blanc Semillion

Pääruoat:

Paistettua kuhaa ja korvasienikastiketta L

Viinisuositus: Trapiche Astica Sauvignon Blanc Semillion

Yrtti-valkosipulimarinointua karitsan paahtopaistia ja punaviinikastiketta L, G

Viinisuositus: Ironstone Old Vine Zinfandel

Lisukkeet (pääruokien hintaan):

Parsa-kevätsipuliriisi L, G

Paahdettuja ratatouillevihanneksia L, G

Jälkiruokia:

Raparperitrifle L, G

Maitosuklaamoussea ja marjoja G

Macarons-minileivoksia G

Viinisuositus: Erdener Treppchen Riesling Auslese 8cl

G = gluteeniton, L = laktoositon, M = maidoton

Scandic

SESONKIBUFFETIT

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

KESÄBUFFET 44,00 € (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 L, G

Cobb salaatti: kanaa, avokadoa ja sinihomejuustoa L, G

Kirsikkatomaatti-mozzarellasalaattia ja basilikaa G

Katkarapucoktail L, G

Grillipaprika-parmankinkkutapaksia L

Paahtopaistia ja piparjuuriranskankermaa L, G

Lohiceviche L, G

Silliä ja silakkaa L, G

Leipävalikoima, voita ja levitettä

Viinisuositus: Trapiche Astica Sauvignon Blanc Semillion

Jälkiruokia:

Mansikka-meloncocktail L, G

Vaniljapannacotta ja raparperihilloketta L, G

Mustikkapiirakkaa L

Viinisuositus: Maschio dei Cavalieri Prosecco Extra Dry / Erdener Treppchen Riesling Auslese 8cl

Pääruoat:

Pitkään yli kypsäksi 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 (pääruokien hintaan):

Uusia perunoita L, G

Paahdettuja kesävihanneksia L, G

G = gluteeniton, L = laktoositon, M = maidoton

Scandic