

SESONKIMENUT

Valitse tilaisuuteesi sopiva vaihtoehto alta. Toivomme yhtenäistä tarjoiluvalintaa.

Menujen minimihenkilömäärä on 10. Hinnat ovat ilmoitettu per henkilö.

Valintasi mukaan kolme, neljä tai viisi ruokalajia.

SYYSTALVI (valittavana ajalla syyskuu-marraskuu)

3 ruokalajia 52,00 €, 4 ruokalajia 57,00 €, 5 ruokalajia 62,00 €

Alkuruoka:

Savuporonpaistia, karpalokreemiä, saaristolaisleipää ja pikkelöityjä juureksia L, G

Viinisuositus: Ironstone Old Vine Zinfandel

Väliruoka:

Rapukeitto L, G

Viinisuositus: Yalumba Organic Viognier

Pääruoka:

Timjamivoissa paahdettua siikaa, herkkutatteja ja herukkakastiketta L, G

Viinisuositus: Bründlmayer Grüner Veltliner Kamptaler Terrassen

Väliruoka:

Vuohicheddaria ja lakkahilloa L, G

Viinisuositus: Calvet Reserve du Ciron Sauternes 8cl

Pääruoka:

Uuniomena panna cotta, suolakaramellia ja marenkia L, G

Viinisuositus: Calvet Reserve du Ciron Sauternes 8cl

G = gluteeniton, L = laktoositon, M = maidoton

Scandic

SESONKIMENUT

Valitse tilaisuuteesi sopiva vaihtoehto alta. Toivomme yhtenäistä tarjoiluvalintaa.

Menujen minimihenkilömäärä on 10. Hinnat ovat ilmoitettu per henkilö.

TALVI (valittavana ajalla joulukuu-helmikuu)

3 ruokalajia 57,00 €, 4 ruokalajia 62,00 €, 5 ruokalajia 67,00 €

Alkuruoka:

Sokeri-suolattua lohta, maa-artisokkamoussea ja siianmätää L, G

Viinisuositus: Laroche Chablis

Väliruoka:

Metsäsienikeitto L, G

Viinisuositus: Louis Jadot Les Petites Pierres Pinot Noir

Pääruoka:

Roseeksi paahdettua härän sisäfileetä, uunijuureksia ja konjakki-pippurikastiketta L, G

Viinisuositus: Guigal Crozes-Hermitage Rouge

Väliruoka:

Aura Gold moussea, portviinipäärynää ja versosalaatteja L, G

Viinisuositus: Fratelli Antica Formula 4cl

Jälkiruoka:

Suklaafondant, vadelmahilloketta ja vaniljakermää L

Viinisuositus: Fratelli Antica Formula 4cl

G = gluteeniton, L = laktoositon, M = maidoton

Scandic

SESONKIMENUT

Valitse tilaisuuteesi sopiva vaihtoehto alta. Toivomme yhtenäistä tarjoiluvalintaa.

Menujen minimihenkilömäärä on 10. Hinnat ovat ilmoitettu per henkilö.

KEVÄT (valittavana ajalla maaliskuu-toukokuu)

3 ruokalajia 47,00 €, 4 ruokalajia 52,00 €, 5 ruokalajia 57,00 €

Alkuruoka:

Siikatartaria, hiillostettua siikaa, tyrniaolia ja pikkeloityä kurkkua L, G

Viinisuositus: Il Sole Organic Bianco

Väliruoka:

Parsakeitto L, G

Viinisuositus: Il Sole Organic Bianco

Pääruoka:

Roseeksi paahdettua karitsan paahtopaistia, kevätvihanneksia ja marsalakastiketta L, G

Viinisuositus: Portia Roble

Väliruoka:

Karamellisoitua vuohenjuustoa ja kirsikkaa G

Viinisuositus: Calvet Reserve du Ciron Sauternes 8cl

Pääruoka:

Vanilja panna cotta, sokerikakkua ja raparperihilloketta L

Viinisuositus: Erdener Treppchen Riesling Auslese 8cl

G = gluteeniton, L = laktoositon, M = maidoton

Scandic

SESONKIMENUT

Valitse tilaisuuteesi sopiva vaihtoehto alta. Toivomme yhtenäistä tarjoiluvalintaa.

Menujen minimihenkilömäärä on 10. Hinnat ovat ilmoitettu per henkilö.

KESÄ (valittavana ajalla kesäkuu-elokuu)

3 ruokalajia 50,00 €, 4 ruokalajia 55,00 €, 5 ruokalajia 60,00 €

Alkuruoka:

Katkarapucoktail

Viinisuositus: Rudesheimer Burgweg Riesling Trocken

Väliruoka:

Hernepyyreekeitto ja nyhtöpossua L, G

Viinisuositus: Oxford Landing Merlot

Pääruoka:

Miedosti savustettua lohta, kantarellikastiketta ja varhaisperunoita

Viinisuositus: Robert Mondavi Woodbridge Chardonnay

Väliruoka:

Tryffeli-valkohomejuustoa ja karviaishilloa G

Viinisuositus: Calvet Reserve du Ciron Sauternes 8cl

Jälkiruoka:

Romanovin mansikoita, vaniljavaahtoa ja marenkia L, G

Viinisuositus: Erdener Treppchen Riesling Auslese 8cl

G = gluteeniton, L = laktoositon, M = maidoton

Scandic