

TEEMABUFFETIT

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

LATINO BUFFET 45,00 €

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:

Vihersalaatteja ja vadelmavinegrettiä L, G

Lohiceviche: sokerisuolattua lohta, avokadoa ja mangoa L, G

Jättikatkarapucococktail L, G

Nyhtöpossu-guacamolewrappeja L

Quinoa-tabbouleh ja grillattua kananrintaa L, G

Chorizoa ja melonisalsaa L, G

Mango-chilicoleslaw L, G

Jalapenopopperseja ja limekermaviiliä

Viinisuositus: Robert Mondavi Woodbridge Chardonnay

Pääruoat:

Grillattua härän ulkofileetä ja chipotlebearnaisea G

Viinisuositus: Ironstone Old Vine Zinfandel

Cajun blackened -lohta ja pico de gallo salsaa L, G

Viinisuositus: Il Sole Organic Bianco

Lisukkeet (sisältyvät pääruokien hintaan):

Paahdettuja perunoita ja bataattia L, G

Papupaistos L, G

Jälkiruokia:

Mudcake ja rommimarinoituja marjoja L, G

Karamellivanukasta L, G

Mojito-marinoituja hedelmiä L, G

Viinisuositus: Calvet Reserve du Ciron Sauternes 8cl

G = gluteeniton, L = laktoositon, M = maidoton

Scandic

TEEMABUFFETIT

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

ITALIAN BUFFET 43,00 €

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:

Vihersalaatti ja balsamicovinegrettiä L, G

Antipasti: paprikaa, artisokkaa, salamia, parmankinkkua ja parmesaania L, G

Tortellini-parsasalaatti ja sitruunavinegrettiä L

Tomaattia, mozzarellaa ja basilikaa G

Kananrintaa, tonnikalamajoneesia ja kapriksia L, G

Vuohenjuusto-viikuna crostini L

Sokeri-suolattua siikaa, limeaiolia ja rucolaa L, G

Katkarapu-fenkolisalaattia L, G

Leipävalikoima, voita ja levitettä

Viinisuositus: Il Sole Organic Bianco

Pääruoat

Vermuttileimessä haudutettua kuhaa ja sahamikastiketta L, G

Viinisuositus: Muscadet Cotes de Grandlieu sur Lie

Tagliata: häränfileetä, pinaattia, oliiviöljyä ja parmesaania L, G

Viinisuositus: Portia Roble

Lisukkeet (sisältyvät pääruokien hintaan):

Rucola-parmesaaniperunoita L, G

Oliiviöljyn ja yrttien kera paahdettuja Välimeren vihanneksia L, G

Jälkiruokia:

Tiramisu

Vaniljapannacotta ja marinoituja marjoja L, G

Macarons -minileivoksia L, G

Viinisuositus: Erdener Treppchen Riesling Auslese 8cl

G = gluteeniton, L = laktoositon, M = maidoton

Scandic

TEEMABUFFETIT

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

LAPPILAINEN BUFFET 45,00 €

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 yrttinegrettiä L, G

Graavisiikaa ja katajanmarjamajoneesia L, G

Savuporo-leipäjuustosalaattia ja karpalovinegrettiä L, G

Riistapyöryköitä ja sinappiaiolia L, G

Katkarapu-purjosalaattia ja kuusenkerkkävinegrettiä L, G

Pikkelöityjä juureksia ja metsäsieniä L, G

Savumuikkuja L, G

Siianmätimoussea L, G

Leipävalikoima, voita ja levitettä

Viinisuositus: Ironstone Old Vine Zinfandel

Pääruoat:

Paahdettua nieriää ja korvasienikastiketta L, G

Viinisuositus: Muscadet Cotes de Grandlieu sur Lie

Lappilaista poronkärjistystä, puolukkaa ja suolakurkkua L, G

Viinisuositus: Guigal Crozes-Hermitage Rouge

Lisukkeet (sisältyvät pääruokien hintaan):

Puikulamuusia L, G

Uunijuureksia L, G

Jälkiruokia:

Mustikkapiirakkaa ja vaniljakastiketta L

Valkosuklaamoussea ja marinoituja lakkoja G

Karpaloshotti ja kinuskikermää L, G

Viinisuositus: Calvet Reserve du Ciron Sauternes 8cl

G = gluteeniton, L = laktoositon, M = maidoton

Scandic

TEEMABUFFETIT

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

SAARISTOLAISBUFFET 45,00 €

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 yrttinegrettiä L, G

Graavilohta ja tillisinappikastiketta L, G

Sianmätimoussea ja ruislastuja L

Katkarapucococktail L, G

Silli- ja silakkavalikoima ja keitettyä perunaa L, G

Västerbotten-juuressalaatti L, G

Kanasalaatti L, G

Savulammasmousse saaristolaisleivillä L

Leipävalikoima, voita ja levitettä

Viinisuositus: Laroche Chablis

Pääruoat:

Saaristolaissiikaa L, G

Viinisuositus: Muscadet Cotes de Grandlieu sur Lie

Yrttien kera roseeksi paahdettua karitsan paahtopaistia ja tummaa omenakastiketta L, G

Viinisuositus : Guigal Crozes-Hermitage Rouge

Lisukkeet (sisältyvät pääruokien hintaan):

Skånen perunoita L, G

Paahdettua kukkakaalia L, G

Jälkiruokia:

Tyrnishotti ja vaniljavaahtoa L, G

Omenapiirakkaa ja kanelikermaa L

Aurajuustoa ja päärynähilloketta L, G

Viinisuositus: Calvet Reserve du Ciron Sauternes 8cl

G = gluteeniton, L = laktoositon, M = maidoton

Scandic