

# TEEMAMENUT

Valitse tilaisuuteesi sopiva vaihtoehto alta. Toivomme yhtenäistä tarjoiluvalintaa. Menujen minimihenkilömäärä on 10. Hinnat ovat ilmoitettu per henkilö.

Valintasi mukaan kolme, neljä tai viisi ruokalajia

## GREEN MENU

3 ruokalajia 43,00 €, 4 ruokalajia 48,00 €, 5 ruokalajia 53,00 €

Alkuruoka:

Kantarellitarteletti, pikkelöityjä sieniä ja juureksia L

Viinisuositus: Trapiche Astica Merlot Malbec

Väliruoka:

Myskikurpitsakeitto L, G

Viinisuositus: Trapiche Astica Merlot Malbec

Pääruoka:

Juuresfalafel, sitruunajogurttia ja lämmin vihannessalaatti L, G

Viinisuositus: Trapiche Astica Merlot Malbec

Väliruoka:

Limesorbet ja sitrussalaattia L, G

Viinisuositus: Maschio dei Cavalieri Prosecco Extra Dry 12cl

Jälkiruoka:

Vanilja-raakakakkua ja hillottuja metsämarjoja L

Viinisuositus: Erdener Treppchen Riesling Auslese 4cl /8cl

*G = gluteeniton, L = laktoositon, M = maidoton*

**Scandic**

# TEEMAMENUT

Valitse tilaisuuteesi sopiva vaihtoehto alta. Toivomme yhtenäistä tarjoiluvalintaa. Menujen minimihenkilömäärä on 10. Hinnat ovat ilmoitettu per henkilö.

Valintasi mukaan kolme, neljä tai viisi ruokalajia

## BEST OF LAPLAND

3 ruokalajia 56,00 €, 4 ruokalajia 61,00 €, 5 ruokalajia 66,00 €

Alkuruoka:

Sokerisuolattua nieriää, muikunmätimoussea ja perunarieskaa L

Viinisuositus: Casa Albali Verdejo Sauvignon Blanc

Väliruoka:

Kermainen savusiikakeitto L, G

Viinisuositus: Robert Mondavi Woodbridge Chardonnay

Pääruoka:

Roseeksi paahdettua poronpaistia, tummaa riistakastiketta ja uunijuureksia L, G

Viinisuositus: Ironstone Old Vine Zinfandel

Väliruoka:

Lappilaista leipäjuustoa ja marinoituja lakkoja G

Viinisuositus: Gustav Arctic Cloudberry 4cl

Jälkiruoka:

Karpalopannacotta, kuusenkerkkäkinuskia ja kanelicrumblea G

Viinisuositus: Burmester Ruby Port 8cl

*G = gluteeniton, L = laktoositon, M = maidoton*

**Scandic**

# TEEMAMENUT

Valitse tilaisuuteesi sopiva vaihtoehto alta. Toivomme yhtenäistä tarjoiluvalintaa. Menujen minimihenkilömäärä on 10. Hinnat ovat ilmoitettu per henkilö.

Valintasi mukaan kolme, neljä tai viisi ruokalajia

## **NORDIC BISTRO MENU**

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

Alkuruoka:

Toast Skagen L

Viinisuositus: Trapiche Astica Sauvignon Blanc Semillion

Väliruoka:

Tomaatti-vuohenjuustokeittoa L, G

Viinisuositus: Vinas del Vero Gewürztraminer

Pääruoka:

Pippuripihvi härän sisäfileestä, papuja ja kermaista pippurikastiketta L, G

Viinisuositus: Peter Lehmann Portrait Cabernet Sauvignon

Väliruoka:

Limesorbet ja melonisalaattia L, G

Viinisuositus: Maschio dei Cavalieri Prosecco Extra Dry 12cl

Jälkiruoka:

Suklaakakkua, vadelmahilloketta ja vanilja-ranskankermaa L, G

Viinisuositus: Fratelli Antica Formula 4cl

*G = gluteeniton, L = laktoositon, M = maidoton*

**Scandic**

# TEEMAMENUT

Valitse tilaisuuteesi sopiva vaihtoehto alta. Toivomme yhtenäistä tarjoiluvalintaa. Menujen minimihenkilömäärä on 10. Hinnat ovat ilmoitettu per henkilö.

Valintasi mukaan kolme, neljä tai viisi ruokalajia

## **GIRO D'ITALIA**

3 ruokalajia 45,00 €, 4 ruokalajia 50,00 €, 5 ruokalajia 55,00 €

Alkuruoka:

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

Viinisuositus: Tini Trebbiano Chardonnay

Väliruoka:

Tryffelillä maustettua purjoperunakeitto L, G

Viinisuositus: Tini Trebbiano Chardonnay

Pääruoka:

Grillattua kananrintaa, herkkutatteja ja salviakastiketta L, G

Viinisuositus: Casa Silva Camenère Reserva

Väliruoka:

Sitruunasorbet L, G

Viinisuositus: Erdener Treppchen Riesling Auslese 8cl

Jälkiruoka:

Suklaaleivos ja kirsikkahilloketta L

Viinisuositus: Fratelli Antica Formula 4cl

*G = gluteeniton, L = laktoositon, M = maidoton*

**Scandic**

# TEEMAMENUT

Valitse tilaisuuteesi sopiva vaihtoehto alta. Toivomme yhtenäistä tarjoiluvaihtoehtoa. Menujen minimihenkilömäärä on 10. Hinnat ovat ilmoitettu per henkilö.

Valintasi mukaan kolme, neljä tai viisi ruokalajia

## BARBECUE MENU

3 ruokalajia 54,00 €, 4 ruokalajia 59,00 €, 5 ruokalajia 64,00 €

Alkuruokia:

Lohiceviche ja caesar-ravunpyrstöjä L, G

Viinisuositus: Rudesheimer Burgweg Riesling Trocken

Väliruoka:

Paahdettu kukkakaalikeitto L, G

Viinisuositus: Rudesheimer Burgweg Riesling Trocken

Pääruoka:

Grillattua härän ulkofileetä, vaahterasirapilla glaseerattua bataattia ja tummaa barbecuekastiketta L, G

Viinisuositus: Peter Lehmann Portrait Cabernet Sauvignon

Väliruoka:

Mojito-marinoitu melonisalaatti L, G

Viinisuositus: Maschio dei Cavalieri Prosecco Extra Dry

Jälkiruoka:

Mudcake, kermavaahtoa ja mansikoita L, G

Viinisuositus: Fratelli Antica Formula 4cl

*G = gluteeniton, L = laktoositon, M = maidoton*

**Scandic**

# TEEMAMENUT

Valitse tilaisuuteesi sopiva vaihtoehto alta. Toivomme yhtenäistä tarjoiluvalintaa. Menujen minimihenkilömäärä on 10. Hinnat ovat ilmoitettu per henkilö.

Valintasi mukaan kolme, neljä tai viisi ruokalajia

## FINNISH HUSMANSKOST

3 ruokalajia 44,00 €, 4 ruokalajia 49,00 €, 5 ruokalajia 54,00 €

Alkuruoka:

Sokeri-suolattua ja hiillostettua siikaa, saaristolaisleipä-crumblea ja punajuuripyreetä L

Viinisuositus: Rudesheimer Burgweg Riesling Trocken

Väliruoka:

Herkkutattikeitto L, G

Viinisuositus: Rudesheimer Burgweg Riesling Trocken

Pääruoka:

Paahdettua Suomalaista porsaanfileetä, ylikypsää porsaanniskaa, tummaa jaloviinakastiketta ja juuresrösti L, G

Viinisuositus: Oxford Landing Merlot

Väliruoka:

Kolatun valkohomejuustoa ja karviaishilloketta L, G

Viinisuositus: Calvet Reserve du Ciron Sauternes 8cl

Jälkiruoka:

Omenapiiras ja vaniljakreemiä L, G

Viinisuositus: Calvet Reserve du Ciron Sauternes 8cl

*G = gluteeniton, L = laktoositon, M = maidoton*

**Scandic**