

Pikkujoulumenu 2021

Vihersalaattia, kurkkua, omenaa, fetajuustoa & minttupestoja

Punajuuri-pähkinäsalaattia

Tilli-sitruunasuolalla graavattua lohta & appelsiinimajoneesia

Nygrenin mustaherukkasilliä

Metsäsieni-perunasalaattia & piparjuurta

Valkosipuli-timjami marinoitua naudan paahtopaistia & tryffelimajoneesia

Vaaleaa mallaslimppua ja voita

Lämpimäksi:

Paahdettua ylikypsää porsaankylkeä Portviinikastikkeessa

Inkiväärillä maustettu bataatti-perunamuhennos

Linseillä höystetyt nokkos-kasvispihvit & savupaprika-tomaattikastike
(Varataan vain erikseen ilmoitetuille kasvissyöjille)

Makeaksi:

Appelsiinilla maustettua suklaamoussea, valkosuklaa-kaurakeksiä ja kanelisiirappia

Kahvi/tee

45,00€/hlö

Hinnat sisältävät alvn 14% sekä tilavuokran kun tilaisuuden henkilömäärän on 20 tai yli.

Alle 20 henkeä tilavuokrana veloitetaan 300€

Talvimenu 2021-2022

Vihersalaattia & talon salaatinkastiketta

Vuohenjuusto-kasvispiirasta & välimeren tomaattisalaattia

Piparjuurella maustettu punajuuri-perunasalaatti

Appelsiinigraavattua lohta & sitruuna-dijonsinappi kermaviilikastiketta

Lampaanpaistia ja yrttimajoneesia

Vaaleaa mallaslimppua ja voita

Lämpimäksi:

Yön yli haudutettua naudan Hanger Steakia tummassa herkkutattikastikkeessa

Rosmariinilla maustettua juures-perunagratiinia

Linsseillä höystetyt nokkos-kasvispihvit & savupaprika-tomaattikastike
(Varataan vain erikseen ilmoitetuille kasvissyöjille)

Makeaksi:

Suklaakakkua & vadelmaa

Kahvi/tee

45,00€/hlö

Hinnat sisältävät alvn 14% sekä tilavuokran kun tilaisuuden henkilömäärän on 20 tai yli.

Alle 20 henkeä tilavuokrana veloitetaan 300€

Puiston saaristolaismenu

Vihersalaattia & sitruunaista vinagretteä

Punajuuri-metsäsienisalaattia

Sahramilla ja valkosipulilla maustettu perunasalaatti

Marinoituja katkarapuja & chilimajoneesia

Ginisiikaa, punasipulia & tilliä

Talon graavilohta ja piparjuuri-kermaviilikastiketta

Mustaherukkasilliä

Vaaleaa mallaslippua, ruisleipää & voita

Lämpimäksi:

Pesto kuorrutettua lohta & kermaista kanttarellikastiketta

Tillillä ja sitruunalla maustettua perunagratiinia

Makeaksi:

Suklaamoussekakkua

Kahvi/tee

50,00€/hlö

Hinnat sisältävät alvn 14% sekä tilavuokran kun tilaisuuden henkilömäärän on 20 tai yli.

Alle 20 henkeä tilavuokrana veloitetaan 300€

4Vuodenaikaa Menu

Vihersalaattia, kevyesti kuivattua kirsikkatomaattia, marinoitua kurkkua, paahdettuja pinjansiemeniä sekä basilika-vinaigretteä

Bulgur-kasvissalaattia ja jogurttikastiketta

Vuohenjuusto-tuulihattuja

Lohipastramia ja boullabaisse-majoneesia

Paahtoperunasalaattia savustetuilla katkaravuilla, pikkeloityä fenkolia & sitruunakreemiä

Ankkarilletteä paahdetulla maalaisleivällä ja mustaherukkaa

Karitsan paahtopaistia ja piparjuurta

Lämpimäksi:

Maalaiskanaa viinissä

(sisältää pitkään haudutettua kanaa, juureksia ja punaviinikastiketta)

Tryffeli-perunamuusia

Kasvis-cassoulette ja ranskankermaa

Makeaksi:

Ranskalaista suklaakakkua, vaniljatuorejuustoa, vadelmaa ja mustikkaa

Kahvi/tee

50,00€/hlö

Hinnat sisältävät alvn 14% sekä tilavuokran kun tilaisuuden henkilömäärän on 20 tai yli.

Alle 20 henkeä tilavuokrana veloitetaan 300€