



# BUFFET

## Laine

Martinmäen savulohirieskarullia • L

Mallasleipä skågen • M

Kinkkumoussella täytettyjä ruisnappeja • L

Jukolan Aito Cheddarjuusto-tomaattisalaattia ja basilikaöljyä • L, G

Tuoreherne-pastasalaattia • M

Vihersalaattia • M, G

Paahdettuja krutonkeja, pähkinöitä ja siemeniä • M, G

Talon salaattikastike • M, G

## JÄLKIRUOKANA

Mansikkapannacotta ja raparperihilloketta • L, G

**33,50 €/hlö**

Kahvi 3,00 €/hlö

Alkaen 15 henkilön ryhmä

L= laktoositon • M = maidoton • G = gluteeniton



# BUFFET VEGAANI

## ALKURUOKANA

Marinoituja meloneja ja rucolaa • M, G

Tomaatti-sipuli-basilikasalaattia ja paistettua Padasjoen savutofua • M, G

Parsa-omena-pastasalaattia • M

Cavi-art mousse-ruisnappeja • M

Marinoituja kauden kasviksia • M, G

Vihersalaattia • M, G

Paahdettuja pähkinöitä ja siemeniä • M, G

Yrttiöljyä ja talon salaattikastiketta • M, G

Talon leipä- ja levitevalikoima • L

## PÄÄRUOKANA

Pihvejä Nojosniemen tilan härkävauista ja tuoreyrttikastiketta • M, G

Paahdettua paprikaa, porkkanaa ja parsakaalia • M, G

Paahdettua perunaa ja tahinia auringonkukansiemenistä • M, G

## JÄLKIRUOKANA

Kaakao-marjatrifle • M

**39,50 €/hlö**

Kahvi 3,00 €/hlö

Alkaen 20 henkilön ryhmä

L= laktoositon • M = maidoton • G = gluteeniton



# BUFFERANTA

## ALKURUOKANA

Savusärkimoussea ja mallasleipää • L

Kananpoika-pastasalaattia • L

Maalaisperuna-punajuurisalaattia • M, G

Currymarinoitua kukkakaalia ja retikkaa, paahdettuja kurpitsansiemeniä • L, G

Kirsikkatomaatteja ja marinoitua sipulia • M, G

Vihersalaattia • M, G

Paahdettuja pähkinöitä ja siemeniä • M, G

Sitruuna-viinietikkakastike ja talon salaattikastike • M, G

Talon leipä- ja levitevalikoima • L

## PÄÄRUOKAVAIHTOEHDOT

Paahdettua lohifileetä, ranskankermaa ja pinaattia • L, G  
tai

Kalkkunan fileetä päärynä-timjamikastikkeessa • L, G  
tai

Mureita porsaan pikkupaisteja hunaja-pippuri-smetanakastikkeessa • L, G  
tai

Kasvistäytteisiä samosa-nyyttejä ja mustavalkosipulimajoneesia • M, VEG

## KASVISLISÄKKEET

Paistettua kesäkurpitsaa, palsternakkaa ja porkkanaa • M, G

”Lyttypottuja” ja ruskistettua voita • L, G

## JÄLKIRUOKANA

Sitruunatiramisu ja vadelmakompottia • L

**Yksi pääruoka 41,00 €/hlö**

**Kaksi pääruokaa 46,00 €/hlö**

**Kolme pääruokaa 51,00 €/hlö**

Kahvi 3,00 €/hlö

Alkaen 20 henkilön ryhmä

L= laktoositon • M = maidoton • G = gluteeniton • FI = suomalainen liha



# BUFFET ALBA

## ALKURUOKANA

- Rantamäen savumuikkumoussea ruissipseillä • L
- Lohichevice, porkkanaa, limeä ja tomaattia • M, G
- Caesarsalaattia ja paahdettua kalkkunaa • L
- Kvinoa-tuoreyrtti-kurkkusalaattia • M, G
- Kolmen kaalin salaattia ja paahdettuja auringonkukansiemeniä • L, G
- Vihersalaattia • M, G
- Vadelma-viinietikkakastike ja talon salaattikastike • M, G
- Talon leipä- ja levitevalikoima • L

## PÄÄRUOKANA

- Kuhaa valkoviinissä ja fenkoli-porkkana-kevätspulihilloketta • L, G
- ja
- Yön yli haudutettua naudanjentaa (FI) ja tummaa punaherukkakastiketta • L, G
- Kauden perunoita juustokuorrutteella • L, G
- Paistettuja kirsikkatomaatteja ja pinaattia • M, G

## JÄLKIRUOKANA

- Tyrni-valkosuklaa-tuorejuustokakku • L, G

**55,00 €/hlö**

Kahvi 3,00 €/hlö

Alkaen 20 henkilön ryhmä

L= laktoositon • M = maidoton • G = gluteeniton • FI = suomalainen liha