



BUFFET SALAATTI

- Rantamäen savumuikku-peruna-kananmunasalaattia • L, G
- Kananpoika-lempeä chili -pastasalaattia • M
- Punajuuri-Aurajuustosalaattia • L, G
- Kvinoa-kirsikkatomaatti-kurkkusalaattia • M, G
- Vihersalaattia • M, G
- Paahdettuja pähkinöitä ja siemeniä • M, G
- Sitruuna-viinetikkakastiketta ja talon salaattikastiketta • M, G
- Talon leipävalikoima ja yrttilevitelauta • L

JÄLKIRUOKANA

- Kaura-omenapaistosta, vaniljajäätelöä ja kinuskia • L, G

31,50 €/hlö

Kahvi 3,00 €/hlö

Alkaen 15 henkilön ryhmä

L= laktoositon • M = maidoton • G = gluteeniton



BUFFET COCKTAIL

Kylmäsavulohileipäsiä Alban mallasleivästä ja
Martinmäen kylmäsavulohesta • L

Aurinkokuivattu tomaatti-mozzarellaleipäsiä patongista • L

Kinkku-suolapähkinämoussella täytettyjä ruisnappeja • L

Salaattijuusto-pinaattipiirasta • L

Runsas hedelmävati leikattuja hedelmiä • M, G

Marja-suklaatrifle • L

32,50 €/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 paahdettuja kikherneitä • M, G
- Pesto-pastasalaattia • M
- Cavi-art mousse -ruisnappeja • M, G
- 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

- Kylmäsavustettua tofua ja munakoisoa herkkusienikastikkeella • M, G
- Paistettua myskikurpitsaa, keltaista porkkanaa ja lehtikaalia • M, G
- Paahdettua perunaa ja tahinia auringonkukansiemenistä • M, G

Jälkiruokana

- Suklaamoussekakkua ja punaherukkahilloketta • M, G

39,50 €/hlö

Kahvi 3,00 €/hlö

Alkaen 20 henkilön ryhmä

L= laktoositon • M = maidoton • G = gluteeniton

BUFFERANTA

ALKURUOKANA

Rantamäen savumuikkumoussea ja mallasleipää • L

Omena-punajuurisalaattia • M, G

Pesto-pastasalaattia • M

Jogurttikastikkeella marinoitua kukkakaalia ja paahdettuja kurpitsansiemeniä • L, G

Fenkolikurkkuja ja rakuunapikkeliporkkanoita • M, G

Kirsikkatomaatteja ja marinoitua punasipulia • M, G

Vihersalaattia • M, G

Paahdettuja pähkinöitä ja siemeniä • M, G

Sitruuna-viinietikkekastiketta ja talon salaattikastiketta • M, G

Talon leipä- ja levitevalikoima • L

PÄÄRUOKAVAIHTOEHDOT

Paahdettua lohifileetä, ranskankermaa ja pinaattia • L, G

tai

Kananpojan paistileikkeitä omena-timjamikastikkeessa • L, G (FI)

tai

Mureita porsaan pikkupaisteja tummassa kirsikkakastikkeessa • L, G

tai

Kasvistäytteisiä samosa-nyyttejä ja mustavalkosipulimajoneesia • M, VEG

KASVISLISÄKKEET

Paistettua kesäkurpitsaa, myskikurpitsaa ja lehtikaalia • 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



BUFFER ALBA

ALKURUOKANA

Sillikaviaaria ruissipseillä • M, G

Lohi-lime-tomaattisalsaa • M, G

Paahdettua porsaanfileetä (FI) ja Rotisseur-sinappikastiketta • L, G

Caesarsalaattia • L

Kvinoa-kirsikkatomaatti-kurkkusalaattia • M, G

Mysikurpitsasalaattia • L, G

Vihersalaattia • M, G

Paahdettuja pähkinöitä ja siemeniä • M, G

Vadelma-viinietikkekastiketta ja talon salaattikastiketta • M, G

Talon leipä- ja levitevalikoima • L

PÄÄRUOKANA

Loisteella paistettua siikaa ja fenkoli-porkkana-valkoviinihilloketta • L, G

ja

Yön yli haudutettua naudanrintaa (FI) ja puolukka-punaviinikastiketta • L, G

Juustoperunapaistosta • L, G ja paahdettuja sesongin juureksia • M, G

JÄLKIRUOKANA

Mustikka-valkosuklaa-tuorejuustokakku • L, G

55,00 €/hlö

Kahvi 3,00 €/hlö

Alkaen 20 henkilön ryhmä

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