

Buffetmenu

Alkuun

*Salaattia yrteistä & sydänsalaatista sekä puolukkabalsamicokastiketta
Pikkelöityä punajuurta, marinoitua hirssiä & grillattua vuohenjuustoa
Katkarapua Skagen
Kevyesti savustettua Jääkellarin lohta & minttukermaviilikastiketta
Kaartin sinappi-, valkosipuli-, & smetanasilakat
Maalaispateeta & omenachutneyta
Saaristolaislimppua, maalaisleipää & kirnuvoita*

Päruoksi

*Karamellisoitua selleriä, ohrahelmipaistosta & appelsiini-hunajakastiketta
Paahdettua nieriää Mie de pain, friteerattua kukkakaalia & siiderikastiketta
Yön yli haudutettua härän rintaa & haudutettua punakaalia*

Jälkeen

*Bayleys pannacottaa & karpalomelbaa
Kanelitiramisua
Kahvia & teetä*

*50,00€ / henkilö
(sisältäen alkumaljan, yhden viinikaadon sekä pöytäliinat)*

Juomasuositus: *Blossom Cava 5,00€/12cl, 30,00€/plo
Michel Torino Cuma, Organic Torrontes 5,00€/12cl, 30,00€/plo
Michel Torino Cuma Organic Malbec 5,00€/12cl, 30,00€/plo
Koff III olut hanasta 5,00€/0,4l
Koff-lonkero 5,00€/0,33l
Crowmoore-siideri 5,00€/0,33l*

Tarjoushinta miedoille juomille sekä talon viineille.

Baari auki vieraille ruokailun jälkeen, omakustanteinen.