



Tarjoamme neljä erilaista kolmen ruokalajin erikoismenua, jotka ovat etukäteen tilattavissa viimeistään kahta (2) päivää aikaisemmin.

Minimitilaus: menut 10 hengen ryhmälle (edellyttämme yhtenäistä menuvalintaa), erityisruokavaliot huomioidaan. Menuissa 3 voi pääruokavaihtoehdon valita etukäteen jokaiselle osallistujalle A la Carte-listaltamme.

à la Carte -menut ryhmille

Menu 1: Possun Noisetit

Vuohenjuustoista tomaattikeittoa, talon leipää

Porsaan noisetit

Paistettua possun sisäfilettä 180 g, bearnaiskastiketta

Marinoituja lohkoprunoita

Kauden kasviksia

Paholaisen suklaakakkua ja kinuskikristallia tervavaahdolla

Kahvia, teetä

31,50 €/hlö

*Juomasuositus:
Cloud Island Sauvignon Blanc alkuruualle, Grimberger Double-Ambree tai Drop Dead Gorgeous Malbec pääruualle, Portviiniä jälkiruualle.*

Menu 2: Lohimenu

Vihersalaattia ja lämpimiä sämpylöitä, yrttilevitettä

Paistettua lohta

Paistettua tuoretta lohta, tartarkastiketta

Perunakakkua Kauden kasviksia

Jogurttijäätelöä ja marjakimaraa

Kahvia, teetä

36,50 €/hlö

*Juomasuositus:
Kronenbourg Blanc tai Lyric Pinot Grigio alkuruualle, Kronenbourg Blanc, Les Hauts De Chamboustin Rosé pääruualle, Marjalikööriä jälkiruualle.*

Menu 3: Pihvimenu

Serranonkinkku-mozzarella carpaccio

Perinteinen pippuri-pihvi, kermaista viskikastiketta

Perunakakkua

Kauden kasviksia

Paholaisen suklaakakkua ja kinuskikristallia tervavaahdolla

Kahvia, teetä

44,50 €/hlö

*Juomasuositus:
Peter & Peter Pinot Noir alkuruualle, Mastia Valpolicella Ripasso pääruualle, Portviiniä jälkiruualle.*

Menu 4: Kana

Savulohi-mozzarella carpaccio

Vuohenjuustokanaa

Vuohenjuustokuorutettua kanan rintafiletä, yrtti-tomaattikastiketta

Marinoituja lohkoprunoita

Kauden kasviksia

Paholaisen suklaakakkua ja kinuskikristallia tervavaahdolla

Kahvia, teetä

31,00€/hlö

*Juomasuositus:
Les Hauts De Chamboustin Rosé alkuruualle, Cloud Island Sauvignon Blanc pääruualle, Portviiniä jälkiruualle.*

