



Buffet-menu 2024

Räätälöikää ryhmällemme yhtenäinen buffet-kokonaisuus.
Kaikki pääruuat tarjoillaan sesongin kasvisten ja paahdettujen
perunalohkojen kera.

Buffettiin voi lisätä toisen pääruuan.

Buffet hinnoitellaan tällöin lisäämällä kalliimman vaihtoehdon hintaan + 8 €.

Alkuruokavalikoima 1

Rucola-vihersalaattia L, G, V

Kirsikkatomaattisalaattia ja basilikaöljyä, L, G, V

Marinoituja kasviksia ja rapeaa kaalisalaattia L, G, V

Kauden perunasta tehtyä yrttistä salaattia

Kurkkua ja retiisiä L, G, V ja vegaanista minttujogurttikastiketta L, G, V

Höyrytettyä parsakaalia paahdetulla seesamilla ja valkosipulia L, G, V

Paikallisen leipomon tuoretta leipää ja vaahdotettua voita L

Alkuruokavalikoima 2

Pinaatti-punasikuri-lehtisalaattia L, G, V

Marinoitua papusalaattia L, G, V

Oliiveja ja artisokkaa L, G, V

Sitruunaista kesäkurpitsaa L, G, V

Kirsikkatomaatti-punasipulisalaattia L, G, V

Talon perunasalaattia L, G, V

Paikallisen leipomon tuoretta leipää

Paikallisen leipomon tuoretta leipää ja vaahdotettua voita L

Alkuruokavalikoima 3

Vihersalaattia L, G, V

Tillimarinoituja kurkkuja L, G, V

Tomaatti-persiljasalaattia L, G, V

Talon kaalisalaattia L, G, V

Savustettua punajuurta vadelmavinaigretella L, G, V

Kuusenkerkkäsiirappia, yrttejä ja bataattia L, G, V

Paikallisen leipomon tuoretta leipää ja vaahdotettua voita L



Pääruokavaihtoehdot

Kaikki pääruuat tarjoillaan sesongin kasvisten ja paahdettujen perunalohkojen kera.

Buffettiin voi lisätä toisen pääruuan.

Buffet hinnoitellaan tällöin lisäämällä kalliimman vaihtoehdon hintaan + 8 €.

Pippurista porsaen sisäfileetä, yrttipölyä ja timjami-punaviinikastiketta L, G
52 €

Sitruksella ja persiljalla maustettua grillattua kananrintaa ja chimichurri-öljyä L, G, M
49 €

Kirjolohta sitruuna-tillikermassa, pikkelöityjä salottisipuleita L, G
52 €

Suomalaista naudan sisäfileetä, jaloviina-pippurikastiketta ja sinappimuruja L, G
66 €

Hitaasti kypsytettyä lampaan paahtopaistia, timjamiöljyä,
punaherukkakastiketta ja -hilloketta L, G, M
48 €

Savustettuja porkkana-kikhernepihvejä, pikkelöityjä porkkanoita
ja vegaanista yrtti-jugurttikastiketta L, G, V
48 €

Paistettua kuhafileetä, kauden sienikastiketta, raastettua piparjuurta L, G
62 €



Jälkiruokavaihtoehdot

Valitkaa yksi seuraavista vaihtoehdoista.
Toinen jälkiruoka +7 €/hlö

Juustokakku kauden marjoista, Marianne-murua L

Vanilja-pannacottaa ja raparperihilloketta L, G

Tummasuklaamousse, mansikoita ja tuille-keksiä L, G, V

Omenapiirakkaa ja kinuskikermaa L, G

Voitte halutessanne vaihtaa jälkiruuan Gruyère-vuohenjuustoon tai mansikkakermakakkuun:

Suomalaista Gruyère-juustoa, itse tehty ä hilloa ja juustokeksejä + 2 €/hlö

Perinteinen mansikkakermakakku + 3 €/hlö

Kaikkiin menuvaihtoehtoihin sisältyy vesi, kahvi / tee.
Halutessanne paikallista Lehmuksen paahdion kahvia, hintaan lisätään 2 €.

Menut minimi 30 henkilön ryhmille.

Lapset 4-14 v -50% menun kokonaishinnasta.

Menuvalinta ja erikoisruokavaliot tulee ilmoittaa viimeistään 14 vrk ennen tilaisuutta.

Pidätämme oikeuden tuote- ja hintamuutoksiin. Kaikki hinnat sisältävät alv:n