

Pikkujoulubuffet Sveitsin tapaan

Tilattavissa ennakkoon 1.11.-22.12.2024.

Menun minimimyynti 20 henkeä.

ALKUUN

Vihersalaattia, yrttejä ja puolukkavinegretteä V, G

Paahdettua kurpitsaa, belugalinssejä ja versoja V, G

Perinteistä metsäsienisalaattia L, G

Tummalla balsamicolla marinoitua punajuurta ja
vuohenjuustoa L, G

Kuusamon savujuustoa ja viikunaa L, G

Rosepaistia ja punaherukkamajoneesia M, G

Inkiväärillä maustettua graavilohta ja sitrussmetanaa L, G

Talvisia sillejä L, G

Tilliperunaa L, G

Leipävalikoima ja levitteitä L

PÄÄRUOAKSI

Merilohta ja saharimastiketta L, G

Ylikypsää nautan briskettiä rosmariini-karpalokastiketta M, G

Timjamimaustettuja Pottufalle-pyöryköitä ja

yrttimajoneesia V, G

Paahdettua lohkoperunaa M, G

JÄLKIRUOAKSI

Porkkanakakkua L (G)

Juustovalikoima ja Sveitsin hilloja L, G

Joulun konvehteja

Reilun kaupan luomukahvia ja teetä

L laktoositon M maidoton G gluteeniton V vegaaninen
(G) saatavilla gluteenittomana



59€

/hlö

JOULUISET JUOMAT

Sveitsin perinteinen
glögi 8,00 €

Rehti, rustiikkinen ja perinteinen
glögi rusinoilla ja manteleilla

Red Christmas 10 €

Raikas yhdistelmä glögiä, konjakkia
ja karpaloa

Glögikuohuva 8 €

Pirskahdeleva yhdistelmä proseccoa
ja glögiä

Perinteinen glögi,
alkoholiton 5,50 €

Mantelia, rusinoita

VIINISUOSITUKSET

Amabelli Trebbiano, Organic
Trebbiano, Italia 48 €

Amabelli Sangiovese, Organic
Sangiovese, Italia 48 €

PIKKUJOULUTEEMAT

Pikkujouluteemat yhteistyökumppanimme kautta esimerkiksi Casino, After Ski ja
Octoberfest. Kevyt teemakoristelu ja DJ alk. 2000 €.

Pre Christmas buffet á la Sveitsi

Pre order menu 1.11.-22.12.2024.
Menu minimum charge is 20 adults.

STARTERS

- Green salad with herbs and lingonberry vinaigrette V, GF
- Roasted pumpkin with beluga lentils and sprouts V, GF
- Traditional wild mushroom salad LF, GF
- Roasted beetroot marinated with dark balsamic sauce and goat cheese LF, GF
- Kuusamo smoked cheese with figs LF, GF
- Roast beef with redcurrant mayonnaise DF, GF
- Gravlax seasoned with ginger and lemon sour cream LF, GF
- Wintry selection of herrings LF, GF
- Selection of breads and spreads LF

MAINCOURSES

- Salmon with saffron sauce LF, GF
- Slowly cooked beef brisket with dark rosemary and lingonberry sauce DF, GF
- Thyme flavored potato and chickpea rissoles and herb mayonnaise V, GF
- Potato wedges DF, GF

DESSERT

- Carrot cake LF, (GF)
- Selection on cheeses with House jam LF, GF
- Christmas chocolate
- Organic coffee and tea

LF lactose-free | GF gluten-free | DF dairy-free | V vegan
(GF) can be prepared gluten-free



59€
/person

CHRISTMAS DRINKS

- Sveitsi traditional mulled wine 8,00 €
- Traditional mulled wine with raisins and almonds
- Red Christmas 10 €
- Fresh combination of mulled wine, cognac and cranberry
- Sparkling mulled wine 8 €
- Fizzy combination of prosecco and mulled wine
- Traditional mulled wine, non-alcoholic 5,50 €
- Almonds and raisins

WINE

RECOMMENDATION

- Amabelli Trebbiano, Organic Trebbiano, Italy 48 €
- Amabelli Sangiovese, Organic Sangiovese, Italy 48 €

PARTY THEMES

Christmas party themes for example Casino, After Ski and Octoberfest through our partner.
Light theme decoration and DJ starting from 2000 €.