

Buffet Menu

SAATAVILLA MINIMISSÄÄN 20 HENKILÖN SEURUEILLE

Alkuruoka

Salaatti paahdetuista kikherneistä, avokadoa ja parmesan kastiketta - L (G)

Leppäsavustettua kirjolohta Kuopiosta, perunaa, marinoitua punasipulia ja kananmunaa - L, G

Kämpin paahtopaistia ja rosmariini majoneesia - L, G

Paahdettua kurpitsaa ja ruusukaalia, parmesaania, saksanpähkinöitä sekä vaahterasiirappi vinaigrette - L, G

Salaatti puna- ja keltajuuresta, pinaattia, pekaanipähkinöitä ja fetakreemiä - L, G

Raikasta vihreää salaattia ja vinaigretteä - L, G

Kämpin leipävalikoima ja voita - L

Jälkiruoka

Vadelma-sitruunajuustokakkua - VL, G

Castelnau de Suduiraut Sauternes, 85 | 37,5cl
Château Suduiraut, Bordeaux, France

Pääruoka

Savustettua nieriää, jokirapuja ja puikulaperunaa, fenkolia ja samppanjakastiketta - L, G

Sancerre La Gravelière, 119 | 75cl
Joseph Mellot, Loire, France

tai

Kotimaista maalaiskanarintaa, paahdettuja kauden sesongin vihanneksia ja konjakkikastiketta - L, G

Barbera d'Asti La Mata, 80 | 75cl
Tenuta Il Falchetto, Piemonte, Italy

Yhdellä pääruoalla

98 | henkilö

Kahdella pääruoalla

112 | henkilö

Ilman pääruokaa

82 | henkilö

L - laktoositon | VL - vähälaktoosinen | G - gluteeniton | (G) - saatavilla gluteenittomana

Buffet Menu

JUOMAAVALIKOIMA

Samppanja

Pol Roger Brut Reserve	160
Pol Roger Brut Vintage 2016	180
Pol Roger Brut Vintage Rosé 2018	200

Kuohuviini

Sumarroca Cava Brut Reserva 2021	80
----------------------------------	----

Digestiivit

Hennessy VSOP	17,5
Hennessy XO	43
Christian Drouin Calvados VSOP	17,5
Amaretto	9,5
Baileys	9,5

Kahvi & tee

Kahvi	8,5
Haudutettu Tee	8,5