



TAIVAS

Ryhmämenut Group Menus 2020-2021

Illallisebuffe menu Dinner buffet menus

Menu 1

Alkuruokalajitelma

Paahdettua porsaan sisäfilettä ja metsäsienikastiketta (L,G)

Turskan seläkettä ja jokirapukastiketta (L,G)

Yrtti-perunapyrettä (L,G)

Erilaisia kasvispihvejä (L,G)

Suola-karamellihattuja ja suklaamoussea (L)

Assortment of starters

Pork sirloin served with wild mushroom sauce

Cod loins served with crayfish sauce

Herb and potato purée

Vegetable patties

Salty toffee profiterols and chocolate mousse

30,00 €

Menu 2

Alkuruokalajitelma

Ylikypsää häränrintaa ja pippurikastiketta (L,G)

Paistettua lohta ja hollandaisekastiketta (L,G)

Perunakroketteja (L,G)

Kasvisgratiini (L,G)

Porkkanakakkua, passionhedelmämousse ja marinoituja hedelmiä (L)

Assortment of starters

Overcooked beef brisket served with black pepper sauce

Pan fried salmon served with Hollandaise sauce

Potato croquettes

Gratinated vegetables

Carrot cake, passion fruit mousse and marinated fruits

35,00 €



Hullu Poro Oy

LEVI CENTER
hullu poro

Address

Rakkavaarantie 5

FIN-99130 LEVI

Telephone

+358 16 6510 100

E-mail

sales@hulluporo.fi

www.hulluporo.fi



TAIVAS

Ryhmämenut Group Menus 2020-2021

Illallisebuffee menu Dinner buffet menus

Menu 3

Alkuruokalajitelma

Teriyakimarinoitua kananpojanrintaa (L,G)

Rapuwokki gochujang (L,G)

Basmatiriisiä (L,G)

Kasviscurry (L)

Toscapiirakkaa, valkosuklaa-kookosmoussea ja suklaavohveileita (L)

Assortment of starters

Teriyaki marinated chicken

Prawn Stir & Fry gochujang

Basmati rice

Vegetable curry

Almond cake, white chocolate & coconut mousse, chocolate waffles

30,00 €

Menu 4

Alkuruokalajitelma

Riistastroganoff (L,G)

Leivitettyä kampelaa ja mummonkurkkurelissia (L)

Perunamuusia (L,G)

Linssi-lehtikaalivuoka (L,G)

Raparperipiirakkaa ja vaniljajäätelöä (L)

Assortment of starters

Game Stroganoff

Breaded flounder served cucumber relish

Mashed potatoes

Lentils & kale bake

Rhubarb pie served with vanilla ice cream

30,00 €

Minimi 40 henkilöä, maximi 250 henkilöä. Yksityistilaisuuksiin. Pyydämme yhtenäistä menuvalintaa

Kahvi / tee lisämaksusta. Varaukset viimeistään 3 vrk ennen tuloa

Mahdolliset ruoka-aineallergiat pyydämme ilmoittamaan etukäteen.

Minimum 40 persons, maximum 250 persons. Private dinner buffet. One menu per group

Coffee / tea at an additional cost. Bookings to be made 3 days before arrival

Please advise in advance of any dietary requirements

