



DINNER BUFFET MENU 2023 – 2024

TAIVAS

MENUS

Menu 1

Alkuruokalajitelma
Paahdettua porsaan sisäfileetä ja metsäsienikastiketta (L, G)
Turskan seläkettä ja jokirapukastiketta (L, G)
Yrtti-perunapyreetä (L, G)
Erilaisia kasvispihvejä (L, G)
Suolakaramellituulihattuja 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

38 €

Menu 2

Alkuruokalajitelma
Ylikypsää härän niskaa ja pippurikastiketta (L, G)
Paistettua kirjolohta ja Hollandaisekastiketta (L, G)
Perunakroketteja (L, G)
Kasvisgratiinia (L, G)
Porkkanakakkua, passionhedelmämousse ja marinoituja hedelmiä (L)
Assortment of starters
Overcooked beef chuck roll served with black pepper sauce
Pan fried rainbow trout served with Hollandaise sauce
Potato croquettes
Gratinated vegetables
Carrot cake, passion fruit mousse and marinated fruits

38 €

- Minimi 50 henkilöä, **maximi 250** henkilöä
- Pyydämme **yhtenäistä menuvalintaa**
- Yksityistilaisuus
- Varaukset viimeistään 7 vrk ennen tuloa
- Mahdolliset ruoka-aineallergiat pyydämme ilmoittamaan 7 vrk etukäteen
- Kasvisruokailijat ja muut erityisruokavaliot huomioimme tapauskohtaisesti
- Kahvi / tee lisämaksusta 3,00 €

Menu 3

Alkuruokalajitelma
Teriyaki-marinoitua kananpojanrintaa (L, G)
Rapuwokki gochujang (L, G)
Basmati riisiä (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

37 €

Menu 4

Alkuruokalajitelma
Riistastroganoff (L, G)
Leivitettyä kampelaa ja mummonkurkkurelissia (L)
Perunamuusia (L, G)
Linssi-lehtikaalivuoka (L, G)
Raparperipiirakkaa ja vaniljajätelöä (L)
Assortment of starters
Game Stroganoff
Breaded flounder served with cucumber relish
Mashed potatoes
Lentils & kale bake
Rhubarb pie served with vanilla ice cream

38 €

- Minimum 50 persons, **maximi 250** persons
- Please choose a unified menu
- Private venue
- Bookings to be made 7 days before arrival
- Suitable alternatives will be provided for persons with special diets when informed well in advanced
- Coffee / tee an extra charge 3,00 €

LEVI CENTER
hullu poro

Rakkavaarantie 5
FIN-99130 LEVI

+358 16 6510 100
www.hulluporo.fi

sales@hulluporo.fi