



LUNCH BUFFET MENU 2023 – 2024

MENUS

Menu 1

Salaattilajitelma

Maalaiskananpojan paistia, pekonia,
pikkusipuleita ja viinikastiketta (L, G)
Koskenlaskijan lohta, perunaa,
purjoo ja Koskenlaskija-juustoa (L, G)
Timjamilla maustettua perunapyrettä (L, G)
Toscapiirakkaa ja lakumoussea (L)
Assortment of salads
Roast chicken served with bacon, silver onions and wine sauce
Salmon gratin with potato, leek and cream cheese
Thyme and potato purée
Tosca pie & liquorice mousse

32 €

Menu 2

Salaattilajitelma

Pannupihvit ja sipulikastiketta (L, G)
Uuni-turskaa ja rapuvelouté-kastiketta (L, G)
Ratatouille (L, G)
Yrtti-perunamuusia (L, G)
Omenapiirakkaa ja vaniljakastiketta (L)
Assortment of salads
Reindeer patties served with onion gravy
Baked cod served with crayfish velouté sauce
Ratatouille
Herb and potato mash
Apple pie served with vanilla sauce

32 €

- 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 €

TAIVAS

Menu 3

Salaattilajitelma

Hirvi Stroganoff (L, G)
Paahdettua lohta ja ruohosipulikastiketta (L, G)
Perunamuusia (L, G)
Punajuurikiusaus (L, G)
Mustikkarahkaa ja kaurakeksejä (L, G)
Assortment of salads
Moose meat Stroganoff
Roasted salmon served with chive sauce
Mashed potatoes
Beetroot bake
Blueberry quark served with oat cookies

35 €

Menu 4

Salaattilajitelma

Lihapullapasta "spaghetti puttanesca" (L)
Sahramilla maustettu jäämeren kalagratiini, seitä,
käsinkuorittuja katkarapuja ja Duchesse perunaa (L, G)
Kasvispihvit ja mummonkurkku relissiä (L, G)
Vohveleita, hilloa ja kermavaahtoa (L)
Assortment of salads
Meat ball pasta "spaghetti puttanesca"
Arctic fish gratin made with pollock,
hand peeled shrimps and duchesse potatoes
Vegetable patties served with pickled cucumber relish
Waffles served with whipped cream and jam

36 €

Menu 5

Salaattilajitelma

Taikinoitua peuranniskaa ja riistakastiketta (L)
Paistettua koljaa ja remoulade kastiketta (L, G)
Rosmariinillä maustettua perunakakkua (L, G)
Karpalotiramisu (L)
Assortment of salads
Deer "Wellington" served with game sauce
Fried haddock served with Remoulade sauce
Potato and rosemary bake
Cranberry Tiramisu

36 €

- Minimum 50 persons, maximi 250 persons
- Private venue
- Please choose a unified menu
- 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 €