

# KLASSINEN HÄÄMENU 2022 BUFFET

Menun hinta määräytyy pääruoan mukaan.

## Alkusalaatit

**valitse 2 salaattia**

Melonisalaattia, taatelia sekä paahdettua pähkinää

Vuohenjuustoa, rucola-granaattiomenasalaattia

Keittiömestarin maalais-perunasalaattia lisää lämminsavustettua lohta + 2 €/hlö

Salaattilajitelma, viikunavinaigretteä

Grillattua kesäkurpitsaa, aurinkokuivattuja tomaatteja, kaprista, kauden salaattia ja kirsikkatomaattia.

Rucolaa, tuoreita mansikoita, paahdettua pähkinää ja minttua + 2 €/hlö

Salaattilajitelma, viikunavinaigretteä

Caesar salaatti naturel

## Alkupalat

**valitse 2 alkupalaa**

Siikacevicheä, sitruunavinaigretteä

Avokado-Mango cevicheä

Savusiikamoussea, hillottua punasipulia

Briejuusto viikunahillolla ja pähkinöillä

Toast Skagen. Sitruuna, kurkkua ja paahdettua leipää

Iberico-kinkkua, kantarellimunakasta

Saariston graavilohi, Dijon-kastiketta

TERRASSEN  
  
MAT & BAR

## **Pääruoka**

### **valitse 1 pääruoka**

Kokonaisena paistettua häränsisäfileetä, konjakkikastiketta, kermamuhennettua perunaa 60,90 €

Paahdettua lohta, jokirapukastiketta ja tilli-voiperunaa 50,90€

Karitsan paahtopaistia, tummaa rosmariinikastiketta ja duchesse-perunaa 53,90 €

Paistettua siikaa, sitrusvinaigretteä ja maalaissalaattia 51,90 €

Maissikananrintaa, pekonilientä, karamellisoituja kanttarelleja, Hasselbackan-perunaa 48,90 €

Risottoa vihreästä parsasta ja kesäkurpitsasta, tarjoillaan parmesaanin kera 46,90 €

*Kaikki pääruuat sisältävät kauden parhaita kasviksia. Pääruokien lisukkeena voi saada myös paistettua riisiä tai salaattia.*

*Buffetissa pääraaka-aineen annosmäärät ovat: Härkä 160g, Lohi 180g, Karitsa 160g, Siika 160g, Maissikana 180g*

## **Hääkakku**

Yhteistyökonditorian valikoimista, kerma-hyydykekakut

(Erikois ja fantasiakakujen mahdollinen hinnan erotus laskutetaan asiakkaalta.)

TERR  SSEN  
MAT & BAR