

KLASSINEN HÄÄMENU 2023 BUFFET

Menun hinta määräytyy pääruoan mukaan.

Alkusalaatit

valitse 2 salaattia

Viikuna-rucola-mozzarellasalaattia hunajalla, paahdettuja saksanpähkinöitä

Vuohenjuusto, lehtikaali-granaattiomenasalaattia

Keittiömestarin maalais-perunasalaattia. Lisää lämminsavustettua lohta + 2 €/hlö

Salaattilajitelma, raikasta vinaigretteä

Grillattua kesäkurpitsaa, aurinkokuivattuja tomaatteja, kaprista, kauden salaattia ja

kirsikkatomaattia.

Meloni-mansikka-fetasalaattia, minttua + 2 € /hlö

Caesarsalaatti naturel

Alkupalat

valitse 2 alkupalaa

Avokado-mangocevicheä

Lämminsavulohimoussea, pikkeloityä punasipulia

Brie- tai leipäjuusto viikunahillolla ja pähkinöillä

Terrassenin Toast Skagen

Sieni-juustomunakasta, paahdettu Iberico-kinkkumuru

Kylmäsavulohi, Dijon-kastiketta

Leipälajitelma ja vaahdotettua ruskistettua voita

Pääruoka **valitse 2 alkupalaa**

Pitkään hauduttetua, revittyä naudanlihaa, punaviinikastiketta, paahdettua peruna-juuressekoitusta L, G 60,90€

Paahdettua lohta, voi-fenkoli-sitruunakastike ja tilliperunaa 50,90€

Karitsan paahdtopaistia, tummaa rosmariinikastiketta ja kermaperunaa 53,90 €

Maissikananrintaa, sipuli-rakuunalientä, rapeaa paahdettua perunaa 48,90 €

Risottoa vihreästä parsasta, herneistä 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: Nauta 160g, Lohi 180g, Karitsa 160g, Maissikana 180g

Hääkakku

Yhteistyökonditorian valikoimista, kerma-hyydykekakut
(Erikois ja fantasiakakujen mahdollinen hinnan erotus laskutetaan asiakkaalta.)

TERRASSEN

MAT & BAR