

RAVINTOLA



RESTAURANT

Mestaritalli



BUFFET



Ravintolamme on oiva paikka kaiken kokoisiin tilaisuuksiin. Noutopöytä on klassinen ja vaivaton tapa tarjoilla ruokaa niin pienille kuin suurille seurueille, ja olemmekin suunnitelleet kolme vaihtoehtoa kumpaankin tarkoitukseen. Suuriin tilaisuuksiin ja suurelle joukolle sopivat kolmen ruokalajin ateriat – Buffet Mestaritalli, Buffet Sibelius sekä Buffet Merikanto. Intiimeihin ja vähäeleisiin tilaisuuksiin käyvät mainiosti pääruoan ja jälkiruoan liitot – Lohikeittobuffet, Leipäbuffet, Salaattibuffet sekä Voileipakakkubuffet.

BUFFET MESTARITALLI 49,40 €/hlö

Talon leipää ja yrtiliveitettä (L)

Vihersalaattia (L, G)

Kylmäsavulohimoussea saaristolaisleivällä (VL)

Jokirapu-caesarsalaattia (L)

Tortelliini-kanasalaattia

Mozzarellaa ja tomaattia (G)

Savustettua lohta, sesongin sienikastiketta, paahdettua tilliperunaa ja fenkolia (L, G)

Suklaakakkua ja appelsiinikermaa

Kahvi/tee

BUFFET SIBELIUS 47,20 €/hlö

Talon leipää ja yrtiliveitettä (L)

Vihersalaattia (L, G)

Lämminsavustettua lohta (L, G)

Savuporolla täytettyjä rieskarullia (VL)

Fetajuustosalaattia (VL, G)

Savumuikku-perunasalaattia (L, G)

Pitkään haudutettua possunposkea, paistinliemikastiketta, peruna-kasvispaistosta (L, G)

Valkosuklaavaahtoa, kauracrumblea ja marjoja (L)

Kahvi/tee

L = Laktoositon VL= Vähälaktoosinen M = Maidoton G = Gluteeniton



BUFFET MERIKANTO 59,70 € /hlö

Vihersalaattia (L, G)

Talon leipää ja yrtiliveitettä (L)

Silli- ja silakkavalikoima (L, G)

Keitettyjä perunoita (L, G)

Graavilohta ja hovimestarinkastiketta (L, G)

Savumuikkukukkoa (L)

Kirjolohenmätiterriiniä ja marinoitua punasipulia (L, G)

Rosèpaistettua naudan fileetä ja piparjuuriranskankermaa (L, G)

Ylikypsää häränrintaa, punaviinikastiketta, paahdettua kotimaista perunaa ja parhaita sesongin vihanneksia (L, G)

Vadelmatuorejuustokakkua (L)

Kahvi/tee

L = Laktoositon VL= Vähälaktoosinen M = Maidoton G = Gluteeniton



LOHIKEITTOBUFFET 33,90 €/hlö

Perinteistä lohikeittoa (L, G)
Tummaa leipää ja voita (L)
Palvikinkkua ja kermajuustoa (L, G)

Täytekakkua (VL)
Kahvi/tee

KAHDEN VOILEIVÄN BUFFET 36,50 €/hlö

Vihersalaattia (L, G)
Graavilohivoileipiä (L)
Savulammasvoileipiä (L)

Täytekakkua (L)
Kahvi/tee

SALAATTIBUFFET 35,20€/henkilö

Poro-yrttipiirakkaa (VL)
Vihersalaattia (L, G)
Tortelliini-kanasalaattia
Lämminsavulohi-caesarsalaattia (L)
Talon leipää ja yrttilevitettä (L)

Täytekakkua (L)
Kahvi/tee

Kahvi, tee

L = Laktoositon VL= Vähälaktoosinen M = Maidoton G = Gluteeniton



VOILEIPÄKAKKUBUFFET 36,50 €/hlö

Vihersalaattia (L,G)
Lohivoileipäkakkua (L)
Kinkkuvoileipäkakkua (L)

Täytekakkua (L)

Täytekakkuvaihtoehdot

kinuski (L) | mansikka (L) | hedelmä (L) | suklaa (L)

Täytekakut ovat itsetehtyjä.

Voimassa 1.1.2018 alkaen.

L = Laktoositon VL= Vähälaktoosinen M = Maidoton G = Gluteeniton



HYVÄ TIETÄÄ

Erikoisruokavaliot

Mikäli noudatat erikoisruokavaliota, keittiömestariimme loihdivat annoksen toiveittesi mukaan. Ilmoitathan seurueenne erikoisruokavaliot etukäteen henkilömäärän vahvistuksen yhteydessä.

Lasten hinnat

Meillä 4–12-vuotiaat syövät puoleen hintaan ja alle 4-vuotiaat ilmaiseksi.

Minimitilausmäärät

Meillä voi järjestää tilaisuuden kaiken kokoisille vierasmäärille. Hääbuffet, Buffet Mestaritalli, Buffet Sibelius ja Buffet Merikanto on hinnoiteltu alkaen 20 henkilölle. Lohikeittobuffet, Kahden voileivän buffet, Salaattibuffet ja Voileipäkakkubuffet ovat hinnoiteltu alkaen 10 henkilölle.

Mikäli tilaisuutesi vierasmäärä on pienempi, teemme tilaisuuteesi räätälöidyn tarjouksen.

Varausehdot

Tilaisuutesi on meille yhtä ainutlaatuinen kuin se on sinulle ja vieraillesi. Toimintamme pohjautuu joustavaan yhteistyöhön – myös laskutuksessa. Laskutamme sinua vain vahvistetun ja toteutuneen vierasmäärän mukaan.

Buffetlista on voimassa 1.1.2018 alkaen.

(Oikeudet muutoksiin pidätetään)

L = Laktoositon VL= Vähälaktoosinen M = Maidoton G = Gluteeniton

