

Menu

Muonamiehen maukkaampi menu

ALKURUOKA

Yrteillä maustettua vihersalaattia
Kvinoasalaattia
Katkarapusalaattia ja avocadomoussea
Hunajaista broileri-pestosalaattia
Tuoremelonisalaattia ja paahdettua,
ilmakuivattua kinkkua
Talon focacciaa sekä yrtilleivitettä

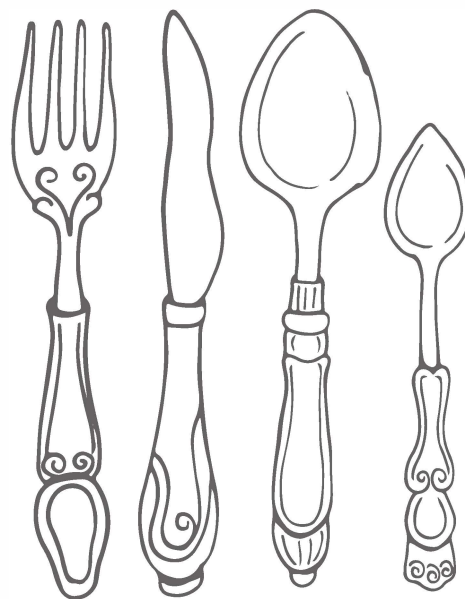
PÄÄRUOKA

Omenapaahdettua porsaan
sisäfilettä
Calvadoskastiketta
Peruna-pekoni-pureeta
TAI
Lohta flaamilaiseen
tapaan
Parsarisottoa

JÄLKIRUOKA

Marjapavlova
TAI
Suklaamarkiisia ja sitrussalaattia

45,00 eur/hlö



BUFFET-MENUEHDOTUKSIA

Menuehdotuksemme hinnat ovat laskettu min. 80 henkilömäärän mukaisesti. Mikäli tilaisuutenne henkilömäärä on pienempi, varaamme oikeuden tarkastaa menuhintojamme. Hinnat ovat voimassa vuoden 2021 loppuun. Hinnat sis alv.



Menu

'Torpparin tuhdimpi pitopöytä

ALKURUOKA

Yrteillä maustettua vihersalaattia
Pähkinäpaahdettu vuohenjuustoa,
valkoviinihaudutettua endiiviä
Ravunpyrstö-inkiväärisalaattia
Lohipastramia ja dijon-smetanaa
Graavisiika-saaristolaisleipäteriiniä
'Talon focacciaa sekä yrtilleivitettä

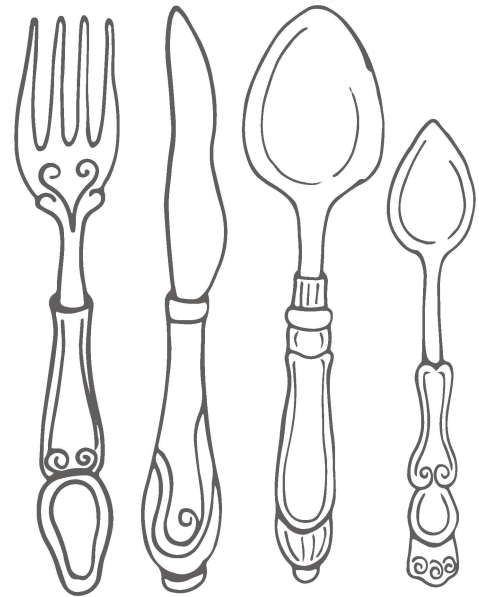
PÄÄRUOKA

Härän filettä
Klassinen pippurikastike
Hasselbackan perunaa
'TAI
Kuhakönellejä
Rapukastiketta
Duchesseperunaa

JÄLKIRUOKA

Vadelma-tuorejuustokakku
'TAI
Vaniljapannacottaa ja passionmelbaa

55,00 eur/hlö



BUFFET-MENUEHDOTUKSIA

Menuehdotuksemme hinnat ovat laskettu min. 80 henkilömäärän mukaisesti. Mikäli tilaisuutenne henkilömäärä on pienempi, varaamme oikeuden tarkastaa menuhintojamme.

Hinnat ovat voimassa vuoden 2021 loppuun. Hinnat sis alv.



Menu

Pehtoorin parempi päivällinen

ALKURUOKA

Yrteillä maustettua vihersalaattia
Gruyere-juustoa ja viinirypälehilloketta
Rapucheviceä ja avocadoa Åbyn -leivällä
Karpalograavattua lohta ja
perunaleipäjuustosalaattia Saksanhirvipastramia ja
pikkelöityä omenaa
Talon focacciaa sekä yrtilleivitettä

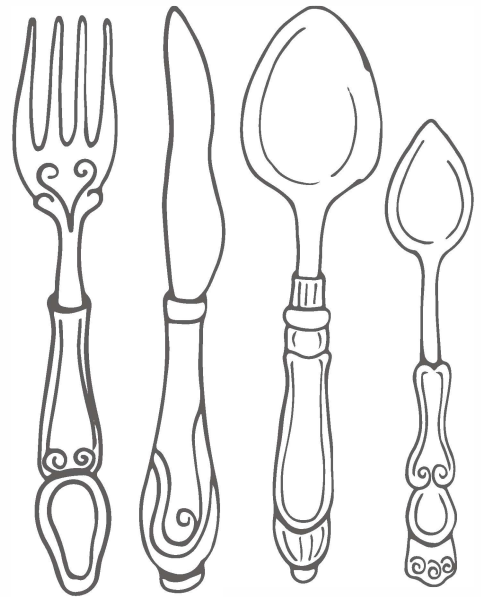
PÄÄRUOKA

Oluessa haudutettua karitsan
potkaa
Mallaskastiketta
Juures-perunapyreetä
TAI
Suolapaahdettua nieriää
Ruohosipuli-lime -voikastiketta
Skånen perunaa

JÄLKIRUOKA

Valkosuklaa-marjashottia
TAI
Tarte tatinia

65,00 eur/hlö



BUFFET-MENUEHDOTUKSIA

Menuehdotuksemme hinnat ovat laskettu min. 80 henkilömäärän mukaisesti. Mikäli tilaisuutenne henkilömäärä on pienempi, varaamme oikeuden tarkastaa menuhintojamme.
Hinnat ovat voimassa vuoden 2021 loppuun. Hinnat sis alv.



Menu

Kruunutilan kevyempi vaihtoehto

kasvispainotteinen menu

ALKURUOKA

Mansikka-tuoreyrttisalaattia sekä talon
balsamicosiirappia (vegaaninen)
Marinoitua mifua ja kvinoasalaattia
Friteerattua maa-artisokkaa sekä talon aiolia
(vegaaninen)
Avocadoista granaattiomena-linssisaattia (vegaaninen)
Talon focacciaa sekä yrttilevitettä

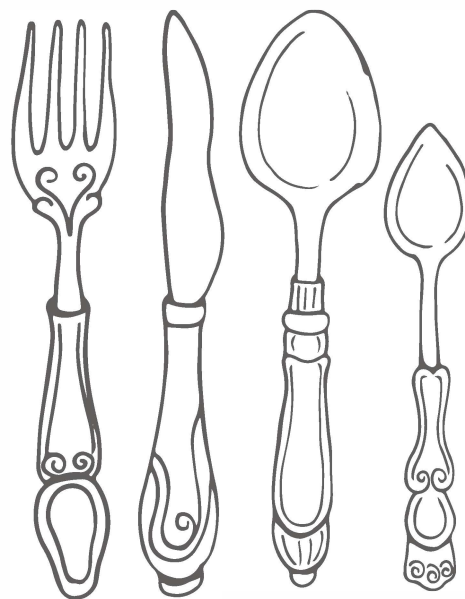
PÄÄRUOKA

Kasviscurrya (vegaaninen)
Chili-korianterilohta
Raithakastiketta (kasvis)
Mausteista burgurvehnää (vegaaninen)
Chili-inkivääririisiä (vegaaninen)

JÄLKIRUOKA

Suklaakakkua (vegaaninen)
Mascarponevaahtoa

42,00 eur/hlö



BUFFET-MENUEHDOTUKSIA

Menuehdotuksemme hinnat ovat laskettu min. 80 henkilömäärän mukaisesti. Mikäli tilaisuutenne henkilömäärä on pienempi, varaamme oikeuden tarkastaa menuhintojamme.

Hinnat ovat voimassa vuoden 2021 loppuun. Hinnat sis alv.



Menu

Vieraan maan makumatka

Italia -menu

ANTIPASTO

Yrteillä maustettua vihersalaattia
Uunifenkolia mozzarella-TAI ricottajuustolla
Lammascarpaccio
ANTIPASTO-LAUTANEN
-täytettyjä paprikoita
-salamia
-marinoituja oliiveja
-marinoitua artisokkaa
Polentakakkua
Talon focacciaa sekä yrtilleivitettä

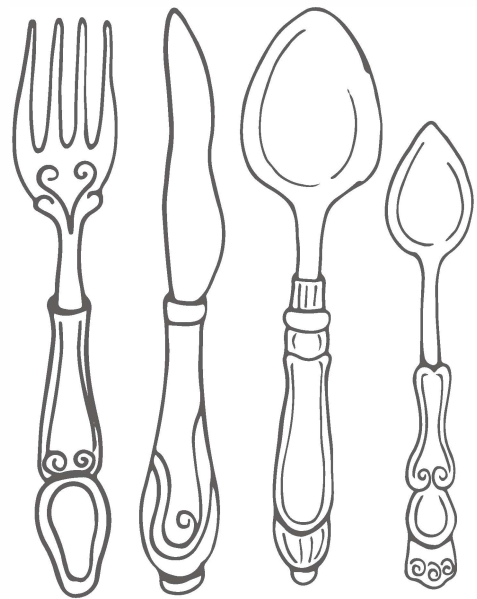
SECONDO (valitse yksi vaihtoehto)

Pesce Spada -Miekkakalaa
valkoviinikastikkeessa
Napolilainen Ragu -pata
Saltim Bocca-karitsan fileestä
Sahramirisottoa, aiolia

DOLCE

Tiramisu jäätelöllä
TAI
Pannacotta, espressovaahtoa ja
rosmariinia
TAI
Ricotta-omenakakkua

60,00 eur/hlö



BUFFET-MENUEHDOTUKSIA

Menuehdotuksemme hinnat ovat laskettu min. 80 henkilömäärän mukaisesti. Mikäli tilaisuutenne henkilömäärä on pienempi, varaamme oikeuden tarkastaa menuhintojamme.

Hinnat ovat voimassa vuoden 2021 loppuun. Hinnat sis alv.

