

RYHMÄMENUT LAUTASTARJOILTU

Nº 1

Valkosipulilla ja chilillä marinoituja jättikatkaravunpyrstöjä, kimchi-seesaminsienmajoneesia ja raikasta
endiivisalaattia / L, G
Pintasavustettua merilohta grillissä viimeisteltynä, sitrusrisottoa, beurre blanc -vaahtoa ja tilliä / L, G
Limellä kypsytettyä kermavanukasta, marinoituja vadelmia ja tuoretta minttua / L, G

50 € / hlö

Viinipaketit / hlö

Perus - 27 €

Cesari Pinot Grigio
Marqués de Cáceres Cariñena
Moscato d'Asti

Premium - 32 €

Dopff & Irion Riesling
Domäne Wachau Grüner Veltliner
Moscato d'Asti

Lux - 35 €

Stoneleigh Wild Fermented Pinot Gris
Maremel Albariño
Moscato d'Asti

Menut valmistetaan minimissään 9 henkilölle. Menukokonaisuudet ja viinipaketit tarjoillaan yhtenäisesti koko seurueelle, erityisruokavaliot huomioiden.
Varaamme oikeudet menumuutoksiin saatavuuden mukaan tai ryhmäkoon johdosta muuttuviin tarjoilumuotoihin.
Lapset puoleen hintaan 12 ikävuoteen asti.

M = Maidoton L = Laktoositon VL = Vähälaktoosinen G = Gluteeniton (G) = Saatavilla gluteenittomana V = Vegaaninen
Lisätietoa ruoista ja ruokien allergeeneista saat ravintolan henkilökunnalta.

Pidätämme oikeudet muutoksiin.

RYHMÄMENUT LAUTASTARJOILTU

Nº 2

Uppopaistettu risottopallo, maustettu juustolla ja mustapippurilla, tarjoillaan tryffelikreemin kera
Grillattua naudan kuvetta, hollandaiskastike ruskistetusta voista, yrttisalaattia ja ranskalaisia perunoita / L, G
Suklaa-aprikoosikakkua ja ihanan kuohkeaa vaniljakermavaahtoa / L

51 € / hlö

Viinipaketit / hlö

Perus - 31 €

Cesari Pinot Grigio
Marqués de Cáceres Cariñena
Ferreira LBV Port

Premium - 37 €

Domäne Wachau Grüner Veltliner
Armigero Valpolicella Ripasso
Ferreira LBV Port

Lux - 46 €

Vignobles La Baume Chardonnay Limoux
Cesari Amarone della Valpolicella Classico
Ferreira LBV Port

Menut valmistetaan minimissään 9 henkilölle. Menukokonaisuudet ja viinipaketit tarjoillaan yhtenäisesti koko seurueelle, erityisruokavaliot huomioiden.
Varaamme oikeudet menumuutoksiin saatavuuden mukaan tai ryhmäkoon johdosta muuttuviin tarjoilumuotoihin.
Lapset puoleen hintaan 12 ikävuoteen asti.

M = Maidoton L = Laktoositon VL = Vähälaktoosinen G = Gluteeniton (G) = Saatavilla gluteenittomana V = Vegaaninen
Lisätietoa ruoista ja ruokien allergeeneistä saat ravintolan henkilökunnalta.

Pidätämme oikeudet muutoksiin.

RYHMÄMENUT LAUTASTARJOILTU

Nº 3

Grillattua sydänsalaattia, peltolan blue juustoa, savustettua mantelia ja viikunaa / L, G (sis. pähkinää)
Tuorepastaa talon pestovoi-kastikkeessa, mozzarellaa ja pistaasimurua / L (sis. pähkinää)
Limellä kypsytettyä kermavanukasta, marinoituja vadelmia ja tuoretta minttua / L, G

43 € / hlö

Viinipaketit / hlö

Perus - 27 €

Cesari Pinot Grigio
Marqués de Cáceres Cariñena
Moscato d'Asti

Premium - 32 €

Domäne Wachau Grüner Veltliner
Wild Fermented Pinot Gris
Moscato d'Asti

Lux - 35 €

Maremel Albariño
Stoneleigh Wild Fermented Pinot Gris
Moscato d'Asti

Menut valmistetaan minimissään 9 henkilölle. Menukokonaisuudet ja viinipaketit tarjoillaan yhtenäisesti koko seurueelle, erityisruokavaliot huomioiden.
Varaamme oikeudet menumuutoksiin saatavuuden mukaan tai ryhmäkoon johdosta muuttuviin tarjoilumuotoihin.
Lapset puoleen hintaan 12 ikävuoteen asti.

M = Maidoton L = Laktoositon VL = Vähälaktoosinen G = Gluteeniton (G) = Saatavilla gluteenittomana V = Vegaaninen
Lisätietoa ruoista ja ruokien allergeeneistä saat ravintolan henkilökunnalta.

Pidätämme oikeudet muutoksiin.

GROUP MENUS TABLE SERVED

Nº 1

Garlic and chili marinated tiger prawn tails, served with fresh endive salad / LF, GF
Lightly smoked salmon finished on the grill, citrus risotto, beurre blanc foam and dill / LF, GF
Lime-set cream dessert, marinated raspberries and fresh mint / LF, GF

50 € / person

Wine pairings / person

Basic - 27 €

Cesari Pinot Grigio
Marqués de Cáceres Cariñena
Moscato d'Asti

Premium - 32 €

Dopff & Irion Riesling
Domäne Wachau Grüner Veltliner
Moscato d'Asti

Lux - 35 €

Stoneleigh Wild Fermented Pinot Gris
Maremel Albariño
Moscato d'Asti

Menus will be served for minimum of 9 persons. Menus and wine pairings will be served for the whole group, special diets will be taken into consideration. We reserve the rights to any changes due to availability and serving style due to group size changes. Kids eat half price up to 12 years old.

DF = Dairy free LF = Lactose free LL = Low lactose GF = Gluten free (GF) = Available as gluten free V = Vegan
More information about food and food allergens from the restaurant staff.

All rights reserved

GROUP MENUS TABLE SERVED

Nº 2

Deep-fried risotto ball flavored with cheese and black pepper, served with truffle cream
Grilled flank steak, brown butter hollandaise, herb salad and French fries / LF, GF
Chocolate-apricot cake with lovely fluffy vanilla whipped cream / LF

51 € / person

Wine pairings / person

Basic - 31 €

Cesari Pinot Grigio
Marqués de Cáceres Cariñena
Ferreira LBV Port

Premium - 37 €

Domäne Wachau Grüner Veltliner
Armigero Valpolicella Ripasso
Ferreira LBV Port

Lux - 46 €

Vignobles La Baume Chardonnay Limoux
Cesari Amarone della Valpolicella Classico
Ferreira LBV Port

Menus will be served for minimum of 9 persons. Menus and wine pairings will be served for the whole group, special diets will be taken into consideration. We reserve the rights to any changes due to availability and serving style due to group size changes. Kids eat half price up to 12 years old.

DF = Dairy free LF = Lactose free LL = Low lactose GF = Gluten free (GF) = Available as gluten free V = Vegan
More information about food and food allergens from the restaurant staff.

All rights reserved

GROUP MENUS TABLE SERVED

Nº 3

Grilled baby gem lettuce, Peltola farm blue cheese, smoked almonds and fig / LF, GF (inc. nuts)
Fresh pasta with house-made pesto butter sauce, mozzarella, and pistachio crumble / LF (inc. nuts)
Lime-set cream dessert, marinated raspberries and fresh mint / LF, GF

43 € / person

Wine pairings / person

Basic - 27 €

Cesari Pinot Grigio
Marqués de Cáceres Cariñena
Moscato d'Asti

Premium - 32 €

Domäne Wachau Grüner Veltliner
Wild Fermented Pinot Gris
Moscato d'Asti

Lux - 35 €

Maremel Albariño
Stoneleigh Wild Fermented Pinot Gris
Moscato d'Asti

Menus will be served for minimum of 9 persons. Menus and wine pairings will be served for the whole group, special diets will be taken into consideration. We reserve the rights to any changes due to availability and serving style due to group size changes. Kids eat half price up to 12 years old.

DF = Dairy free LF = Lactose free LL = Low lactose GF = Gluten free (GF) = Available as gluten free V = Vegan
More information about food and food allergens from the restaurant staff.

All rights reserved