

RYHMÄMENUT BUFFET

Nº 1

Sydänsalaattia, mimosavinaigrettea ja syötäviä
kukkia / V, G
Grillattua kurkkua, parsakaalia ja rapeaa chiliä / V, G
Tomaattia, basilikaa ja mozzarellaa / L, G
Sokerisuolattua merilohta, pikkelöityjä kasviksia ja
sitrusmajoneesia / M, G
Melonia, minttua, murustettua fetajuustoa ja
balsamicoa / L, G
Skagenröra / M, G
Härän paahtopaistia, valkosipulia, kuivattuja
karpaloita ja raikasta yrttisalaattia / M, G

Juurileipää / M
Kirnuvoita / L

Sitruunaperunaterriiniä / L, G
Paahdettua nieriää ja vaalealla misolla maustettua
beurre blanc-kastiketta sekä tilliöljyä / L, G
Kylmäsavustettua tofua ja tillipestoa / V, G, (sis.
pinjansiemen)

Sitruunapannacottaa / L, G
Macarons-lajitelma / G, (sis. manteli)
Suklaakakkua, kuivattua vadelmaa ja
valkosuklaakreemiä / VL

67 € / hlö
Kahvi / Tee +4,5 € / hlö

Nº 1 ALKUMALJAT

Botter Prosecco 44 € / plo
Sauvion Crémant de Loire Brut 55 € / plo
Lanson Le Black Réserve 89 € / plo
Lehtikuohu 36 € / plo

Nº 1 SUOSITUSVIINIT

Perus
Cesari Pinot Grigio 44 € / plo
Marqués de Cáceres Cariñena 44 € / plo
Moscato d'Asti 33 € / plo (37,5cl)

Premium
Dopff & Irion Riesling 63 € / plo
Domäne Wachau Grüner Veltliner 59 € / plo
Moscato d'Asti 33 € / plo (37,5cl)

Lux
Stoneleigh Wild Fermented Pinot Gris 63 € / plo
Maremel Albariño 65 € / plo
Moscato d'Asti 33 € / plo (37,5cl)

Menut valmistetaan minimissään 25 henkilölle. Menukokonaisuudet tarjoillaan yhtenäisesti koko seurueelle, erityisruokavaliot huomioiden.
Varaamme oikeudet menumuutoksiin saatavuuden mukaan tai ryhmäkoon johdosta muuttuviin tarjoilumuotoihin.
Lapset puoleen hintaan 12 ikävuoteen asti.

Varaukset: sales@kassiopeia.fi / p. +358 40 456 2059

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

Pidätämme oikeudet muutoksiin.

RYHMÄMENUT BUFFET

Nº 2

Sydänsalaattia, mimosavinagretta ja
syötäviä kukkia / V, G
Grillattua kurkkua, parsakaalia ja rapeaa chiliä / V, G
Tomaattia, basilikaa ja mozzarellaa / L, G
Sokerisuolattua merilohta, pikkelöityjä kasviksia
ja sitrusmajoneesia / M, G
Melonia, minttua, murustettua fetajuustoa ja
balsamicoa / L, G

Juurileipää / M
Kirnuvoita / L

Grillattuja kanavartaita, teriyakia ja japanilaista
majoneesia / L, G, sis. kala

Marjapavlova / L, G
Petit choux ja vaahterasiirappia / VL

45 €/hlö
Kahvi / Tee +4,5 €/hlö

Nº 2 ALKUMALJAT

Botter Prosecco 44 € / plo
Sauvion Crémant de Loire Brut 55 € / plo
Lanson Le Black Réserve 89 € / plo
Lehtikuuhu 36 € / plo

Nº 2 SUOSITUSVIINIT

Perus
Cesari Pinot Grigio 44 € / plo
Marqués de Cáceres Cariñena 44 € / plo
Moscato d'Asti 33 € / plo (37,5cl)

Premium
Kia Ora Sauvignon Blanc 61 € / plo
Heaphy Pinot Noir 55 € / plo
Moscato d'Asti 33 € / plo (37,5cl)

Lux
Maremel Albariño 65 € / plo
Marqués de Cáceres Excellens Cuvée Especial
63 € / plo
Moscato d'Asti 33 € / plo (37,5cl)

Menut valmistetaan minimissään 25 henkilölle. Menukokonaisuudet tarjoillaan yhtenäisesti koko seurueelle, erityisruokavaliot huomioiden.
Varaamme oikeudet menumuutoksiin saatavuuden mukaan tai ryhmäkoon johdosta muuttuviin tarjoilumuotoihin.
Lapset puoleen hintaan 12 ikävuoteen asti.

Varaukset: sales@kassiopeia.fi / p. +358 40 456 2059

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

Pidätämme oikeudet muutoksiin.

GROUP MENUS BUFFET

Nº 1

Baby gem salad, mimosa vinaigrette and edible flowers / V, GF
Grilled cucumber, broccoli and crispy chili / V, GF
Tomato, basil and mozzarella / LF, GF
Sugarsalted salmon, pickled vegetables and lemon mayonnaise / DF, GF
Melon, mint, crumbled feta and balsamico / LF, GF
Skagenröra / DF, GF
Roasted beef, garlic, dried cranberries and fresh herb salad / DF, GF

Levain bread / DF
Churned butter / LF, GF

Lemon potato terrine / LF, GF
Roasted arctic char, miso spiced beurre blanc sauce and dill oil / LF, GF
Cold smoked tofu and dill pesto / V, GF, (inc. pine nuts)

Lemon pannacotta / LF, GF
Selection of macarons / GF, (inc. almond)
Chocolate cake, dried raspberry and white chocolate cream / LL

67 €/person
Coffee / Tea +4,5 €/person

Nº 1 SPARKLING WINE

Botter Prosecco 44 € / btl
Sauvion Crémant de Loire Brut 55 € / btl
Lanson Le Black Réserve 89 € / btl
Lehtikuohu (alcohol free) 36 € / btl

Nº 1 WINE RECOMMENDATIONS

Basic
Cesari Pinot Grigio 44 € / btl
Marqués de Cáceres Cariñena 44 € / btl
Moscato d'Asti 33 € / btl (37,5cl)

Premium
Dopff & Irion Riesling 63 € / btl
Domäne Wachau Grüner Veltliner 59 € / btl
Moscato d'Asti 33 € / btl (37,5cl)

Lux
Stoneleigh Wild Fermented Pinot Gris 63 € / btl
Maremel Albariño 65 € / btl
Moscato d'Asti 33 € / btl (37,5cl)

Menus will be served for minimum of 25 persons. Menus 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.

Reservations: sales@kassiopeia.fi / p. +358 40 456 2059

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.

GROUP MENUS BUFFET

Nº 2

Baby gem salad, mimosa vinaigrette and
edible flowers / V, GF
Grilled cucumber, broccoli and
crispy chili / V, GF
Tomato, basil and mozzarella / LF, GF
Sugarsalted salmon, pickled vegetables and lemon
mayonnaise / DF, GF
Melon, mint, crumbled feta and balsamico / LF, GF

Levain bread / DF
Churned butter / LF

Grilled chicken skewers, teriyaki and japanese
mayonnaise / LF, GF, (inc. fish)

Berry pavlova / LF, GF
Petit Choux / LL

45 € / person
Coffee / Tea +4,5 € / person

Nº 2 SPARKLING WINE

Botter Prosecco 44 € / btl
Sauvion Crémant de Loire Brut 55 € / btl
Lanson Le Black Réserve 89 € / btl
Lehtikuohu (alcohol free) 36 € / btl

Nº 2 WINE RECOMMENDATIONS

Perus
Cesari Pinot Grigio 44 € / btl
Marqués de Cáceres Cariñena 44 € / btl
Moscato d'Asti 33 € / btl (37,5cl)

Premium
Kia Ora Sauvignon Blanc 61 € / btl
Heaphy Pinot Noir 55 € / btl
Moscato d'Asti 33 € / btl (37,5cl)

Lux
Maremel Albariño 65 € / btl
Marqués de Cáceres Excellens Cuvée Especial
63 € / btl
Moscato d'Asti 33 € / btl (37,5cl)

Menus will be served for minimum of 25 persons. Menus 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.

Reservations: sales@kassiopeia.fi / p. +358 40 456 2059

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.