

RYHMÄMENUT ROOFTOP BUFFET

Nº 1

Vihersalaattia, tuoreita kasviksia ja
sitrusvinagretta / V, G
Caesarsalaattia naturel / L
Yrttinen pastasalaatti / L
Melonia, minttua, murustettua fetajuustoa ja
balsamicoa / L, G
Skagenröra / M, G

Tuoretta leipää ja voita / L

27 € / 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
Stoneleigh Wild Fermented Pinot Gris 63 € / 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 9 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 ROOFTOP BUFFET

Nº 2

Sydänsalaattia, mimosavinagretta ja
syötäviä kukkia / V, G
Grillattua kurkkua 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

Tuoretta juurileipää / M
Ruskistettua voita / L

Grillattuja kanavartaita ja japanilaista
majoneesia / L, G

Marjapavlova / L, G
Petit choux / 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
Domäne Wachau Grüner Veltliner 59 € / plo
Heaphy Pinot Noir 55 € / plo
Moscato d'Asti 33 € / plo (37,5cl)

Lux
Maremel Albariño 65 € / plo
Armigero Valpolicella Ripasso 62 € / plo
Moscato d'Asti 33 € / plo (37,5cl)

Menut valmistetaan minimissään 9 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 ROOFTOP BUFFET

Nº 1

Green salad, fresh vegetables and
lemon vinaigrette / V, GF
Caesar salad naturel / LF
Pasta salad with herbs / LF
Melon, mint, crumbled feta cheese and
balsamico / LF, GF
Skagenröra / DF, GF

Fresh bread and butter / LF

27 €/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
Stoneleigh Wild Fermented Pinot Gris 63 € / 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 9 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 ROOFTOP BUFFET

Nº 2

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

Levain bread / DF
Brown butter / LF

Grilled chicken skewers and japanese
mayonnaise / LF, GF

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

Basic

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

Premium

Domäne Wachau Grüner Veltliner 59 € / btl
Heaphy Pinot Noir 55 € / btl
Moscato d'Asti 33 € / btl (37,5cl)

Lux

Maremel Albariño 65 € / btl
Armigero Valpolicella Ripasso 62 € / btl
Moscato d'Asti 33 € / btl (37,5cl)

Menus will be served for minimum of 9 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.