

RYHMÄMENUT ROOFTOP

JOULUBUFFET

VOIMASSA 2.11.-24.12.2026

Nº 1

Vihersalaattia, omenaa ja puolukkavinaigrettea
/ M, G

Paadettua punajuurta, lehtikaalia ja
vuohenjuustoa / L, G

Härän paahtopaistia ja piparjuurikreemiä / L, G
Graavattua lohta ja tillimajoneesia / L, G
Sillejä ja silakoita / L, G

Mallasleipää / L
Levain leipää / M
Voita / L, G

Sitruunalla maustettua perunamuhennosta / L, G
Paahdettua nieriä, pikkeloityä fenkolia ja
beurre blanc -kastiketta / L, G

Maustekakkua, karviaista ja piparkakkukreemiä
/ VL

50 €/hlö
+Kahvi / Tee 4,5 €/hlö

SUOSITUSVIINIT

Sauvion Crémant de Loire Brut 55 € /plo
Stoneleigh Valley Wild Fermented Pinot Gris 63 € /plo
Armigero Valpolicella Ripasso 62 € /plo

Nº 2

Vihersalaattia ja
appelsiinivinaigrettea / M, G
Marinoitua punakaalia ja puolukkaa / V, G
Paahdettua punajuurta, lehtikaalia ja
vuohenjuustoa / L, G
Sillejä ja silakoita / L, G
Tilliperunoita / V, G

Levain leipää / M
Voita / L, G

Paahdetulla valkosipulilla maustettua
perunamuhennosta / L, G
Punaviinissä haudutettua
naudan etuselkää ja säräjuureksia / L, G

Puolukkapannacottaa / L, G

46 €/hlö
+Kahvi / Tee 4,5 €/hlö

SUOSITUSVIINIT

Sauvion Crémant de Loire Brut 55 € /plo
Maremel Albariño 65 € /plo
Marqués de Cáceres Excellens Cuvée Especial 59 € /plo

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 CHRISTMAS BUFFET

AVAILABLE ON 2.11.-24.12.2026

Nº 1

Green salad, apple and lingonberry vinaigret / DF, GF
Roasted beetroot, kale and goat cheese / LF, GF
Beef roast and horseradish cream / LF, GF
Gravlax and dill mayonnaise / LF, GF
Herring and Baltic herring / LF, GF

Malt bread / LF
Levain bread / DF
Butter / LF, GF

Mashed potatoes with lemon / LF, GF
Roasted arctic char, pickled fennel and beurre blanc sauce / LF, GF

Spiced cake, gooseberry and gingerbread cream / LL

50 €/person
+Coffee / Tea 4,5 €/person

RECOMMENDED WINES

Sauvion Crémant de Loire Brut 55 €/btl
Stoneleigh Valley Wild Fermented Pinot Gris 63 €/btl
Armigero Valpolicella Ripasso 62 €/btl

Nº 2

Green salad and orange vinaigret / DF, GF
Marinated red cabbage and lingonberries / V, GF
Roasted beetroot, kale and goat cheese / LF, GF
Herring and Baltic herring / LF, GF
Dill potatoes / V, GF

Levain bread / DF
Butter / LF, GF

Roasted potato-garlic mash / LF, GF
Beef chuck simmered in red wine with root vegetables / LF, GF

Lingonberry Pannacotta / LF, GF

46 €/person
+Coffee / Tea 4,5 €/person

RECOMMENDED WINES

Sauvion Crémant de Loire Brut 55 €/btl
Maremel Albariño 65 €/btl
Marqués de Cáceres Excellens Cuvée Especial 59 €/btl

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 V = Vegan
More information about food and food allergens from the restaurant staff.