



BUFFET
Colorful East

CONFERENCE AND DINING

• HELSINKI AIRPORT •

Sumakilla maustettua siikaa, sitruunaa ja rapeaa fenkolia (M, G) avokadokreemiä (L, G)

Pippuroitua nautan pastramia, adzika-kastiketta ja rucolaa (M, G)

Paistettua halloumia, makeaa melonia ja granaattiomenaa (G)

Salaatti grillatusta kanasta, tuoreista viikunoista ja kasviksista (M, G)

Falafeleja, mausteista paahdettua kukkakaalia ja hummusta (M, G)

Zaa'tar maustettuja paahdettuja kikherneitä ja kesäkurpitsaa (M, G)

Lehtipersilja-tomaattisalaattia (M, G)

Vihreää salaattia, paahdettuja kurpitsansiemeniä (M, G) ja sitrusvinaigretteä (M, G)

Karitsan paahtopaistia ja mausteista timjamikastiketta (M, G), vuohenjuustoperunaa (VL, G)
ja grillattuja kasviksia (M, G)

Patonkia (M), pannuleipää (L), kikhernelastuja (M, G), voita (VL) ja tuorejuustoa (L)

Marinoitua appelsiinia, hillottua luumua, halvaa ja pistaasia (M, G)
lisäksi jogurtti-vaniljavaahtoa (L, G)

59,50€/hlö -min 10 hlöä

L - lactose-free LL - low-lactose M - dairy-free G - gluten-free

Pidätämme oikeuden muutoksiin



BUFFET
Colorful East

CONFERENCE AND DINING

• HELSINKI AIRPORT •

Whitefish with sumac served with lemon and crispy fennel (M,G) and avocado cream (L,G)
Beef pastrami with pepper, adzika sauce and rocket (M,G) halloumi cheese, sweet melon and pomegranate (G)
Salad with grilled chicken, freshfigs and vegetables (M,G)
Falafels, cauliflower and hummus (M,G)
Za'atar chickpeas and zucchini (M,G)
Parsley-tomato salsa (M,G)
Fresh lettuce, fried pumpkin seeds (M, G) served with citrus vinaigrette (M,G)

Roasted lamb with thyme sauce (M,G) potatoes with goat cheese (LL,G) and grilled vegetables (M,G)
Baguette (M) flatbread (L) chickpea chips (M,G), butter (LL) and cream cheese (L)

Marinated orange with plum compote, halva and pistachios (M,G) served with yogurt-vanilla cream (L,G)

59,50€/person -min 10 persons

L - lactose-free LL - low-lactose M - dairy-free G - gluten-free

We reserve the rights to changes

