



Savusiikamoussea saaristolaisleivällä (L)
Smoked whitefish mousse on Archipelago bread (L)

Kylmäsavustettua lohta ja tuorejuustoa (L, G)
Cold smoked salmon and cream cheese (L, G)

Mätimoussella täytetyt kananmunat (L, G)
Eggs with roe mousse (L, G)

Katajanmarjoilla maustettua poronfileettä ja karpalomajoneesia (M, G)
Reindeer fillet with juniper berries and cranberry mayonnaise (M, G)

Yrttimarinoitua kanaa ja Waldorfinsalaattia (M, G)
Herb marinated chicken and Waldorf salad (M, G)

Leipäjuustosalaattia (G)
Salad with Finnish baked cheese (G)

Marinoituja sieniä (M, G)
Marinated mushrooms (M, G)

Perunasalaattia tillillä (M, G) ja rapeita juureslastuja (M, G)
Potato salad with dill (M, G) and crispy root vegetable chips (M, G)

Paahdettua rosollia (M, G) ja punajuurikermää (L, G)
Roasted beetroot salad (M, G) and beetroot cream (L, G)

Yrttistä vihersalaattia (M, G) ja vadelmavinaigretteä (M, G)
Green salad with herbs (M, G) and raspberry vinaigrette (M, G)

Porsaan sisäfileettä kermakastikkeella (L, G) perunafondant (VL, G) sekä paahdettua talvikurpitsaa ja kasviksia (M, G)
Pork tenderloin with creamy sauce (L, G), potato fondant (LL, G) and roasted butternut squash and vegetables (M, G)

Omenainen tiramisu (L)
Tiramisu with apple (L)

Leipävalikoima & levitteitä
Breads & Spreads

62,20 € / person
min. 10 persons

L – laktoositon/ lactose-free VL – vähälaktoosinen LL – low-lactose M – maidoton/dairy-free G – gluteeniton/ gluten-free
Lisätietoja allergeeneista ja lihojen alkuperämaasta saa henkilökunnalta. Pidätämme oikeuden muutoksiin.
Please ask about special diets and origin of the meat from our staff. We reserve the rights to changes.