



## Juhlajuhla

**Vieraita tervehditään lasillisella samppanjaa.**

Välittömästi saapumisen jälkeen tarjoamme sinulle laajan valikoiman välipalojamme:

Suolakurkkua kellaristamme (marinoituja tomaatteja ja kurpitsaa, suolattu kurkut hunajalla ja smetalla, marinoidut metsäsienet, hapankaali). Välipalavalikoima ei lopu tähän.

Pöydällä - venäläinen kaviaarisarja pannukakujen ja smetanan kera

(taimenkaviaari, silli, siika)

Profiteroleja savustetun ankan kera

Punajuurimehussa marinoitua kevyesti suolattua siikafilettä.

Salaatti "OLIVIE" kanalla ja kastikkeella "PROVENCAL".

**Alkupalojen jälkeen tarjoamme sinulle pääruokia:**

Kokonainen venäläinen sammi vihanneksilla täytettynä.

Villisianlihaa miedolla lämmöllä valkosipulin ja rosmariinin kera. Ja lisukkeeksi tarjoamme uuniperunoita kullanuskeiksi.

Jälkiruoaksi meillä on juhlakakku raejuustolla ja omenoilla.

**Yhden juhlapaikan hinta on 45,90 euroa**

**Hintaan kuuluvista juomista: tee tai kahvi, vesi jäällä.**

**Ryhmille tarjotaan juhlaa kahdeksasta hengestä alkane**

**Tilaus otetaan vastaan vähintään neljä arkipäivää ennen vierailupäivää (50 % ennakkomaksulla tai takuukirjeellä), tilauksen peruutuksen tai muuttamisen määräaika**

**kaksi arkipäivää ennen vierailupäivää.**



### **TOIMINNALLISET SYÖJÄT KAHVASSA**

Hinta sisältää viinin, jota tarjotaan toistaiseksi kahden tunnin ajan juhlan alkamisesta, sekä jääveden, teen tai kahvin.

#### **Aloita lämpimillä ja kylmillä välipaloilla:**

Suolakurkkua hunajalla ja smetalla.

Marinoitua silliä valkosipulin, smetanan ja paahtoleivän kera.

Kuumia käsintehtyjä nyytiä liemen kanssa.

Runsas lihalikoima

Olivisalaatti kanan ja provencelaisen kastikkeen kera.

Juustolautasella on erilaisia mausteisia juustoja ja vihanneksia.

Ja pöydällä ei todellakaan ole perinteisiä venäläisiä mausteita - mausteista venäläistä sinappia ja smetanaa piparjuurella

#### **Pääruoat ovat:**

Kuuma pääruoka kahdesta kalalajista juustopäällysteen alla. Hunajalla ja sinappilla marinoitu ja miedolla lämmöllä kypsennetty porsaan niskakyljys. Valettu kukkakaali kypsennettynä metsäsienillä ja juustolla.

Pääruokien lisäksi tarjolla on uunissa paistettuja kullanuskeita perunoita ja tattaripuuroa paistetun pekonin ja sipulin kera.

Runsaan aterian täydentää barankat, keksejä ja karkkia, hunajaa ja hilloa.

**Gaalailallisen hinta per vieras on 43,90 euroa.**

**Juhlapöydät 10 hengeltä**

**Tilaukset otetaan vastaan viimeistään 5 arkipäivää ennen vierailua (50% ennakkomaksu), viimeinen peruutus- tai muutos aika on 2 arkipäivää ennen vierailua.**



### **PIR TROIKA**

Vieraille tarjoillaan lämpimiä kotitekoisia nytyt liemessä.

Välipalaksi: suolakurkkua (marinoituja tomaatteja ja paprikaa, suolakurkkua hunajalla ja smetalla, marinoituja sieniä, hapankaalia ja tuoreita yrttejä suolalla). Mutta alkupala ei lopu tähän.

#### **Pöydällä myös:**

Runsas kalalautanen

Runsas lihalautanen

Paistettu munakoiso tomaateilla, sienillä ja juustolla

Salaatti "OLIVIE" kanalla ja kastikkeella "PROVENCAL".

#### **Lämpimät ateriat:**

Matalassa paistettua järvitaimena kasvismuhennolla

Nuoren karitsan mureaa lihaa.

Ja lisukkeena tarjoamme tuoksuvia uuniperunoita ja tattaripuuroa paistetun pekonin ja sipulien kera.

Jälkiruoaksi meillä on kotitekoinen omena-kirsikkastruudeli vaniljakastikkeella.

**Juhlan hinta per vieras on 39,90 euroa.**

**Hintaan kuuluvista juomista: vesi jäällä, tee tai kahvi.**

**Juhla-ateria järjestetään ryhmille kymmenestä hengestä alkaen**

**Tilaus otetaan vastaan vähintään viisi päivää ennen tapahtumaa (50 % ennakkomaksulla), tilauksen peruutuksen tai muuttamisen määräaika on kaksi arkipäivää ennen tapahtumaa.**