

BUFFET ENNEN OOPPERAA

Alkumaljana

Anna de Codorniu Organic Brut Cava, Espanja 56,00€

Lohicarpacciota (M,G) ja parmesania

Järvikalamurekettä ja pikkelöityjä metsäsieniä (L,G)

Savunieriämoussea ja paahdettua hapankorppugranolaa (L)

Tomaattitartaletteja ja pestomajoneesia (L)

Mozzarella- mansikkasalaattia ja hunajabalsamicoa (VL, G)

Parsa-perunasalaattia ja ruskistettua voivinegrettiä (L, G)

Paahdettua kukkakaalisalaattia (M,G)

LÄMMIN RUOKA

Ylikypsää porsaansisäfileetä, vegepyttipannua ja yrttivoikastiketta (L,G)

Kasvispääruokavaihtoehto, ilmoitathan etukäteen kasvisruokatoiveesi

Polentaa, sieniraguuta, grillattuja kirsikkatomaatteja sekä pinaattia ja paahdettuja kikherneitä (Vegaani)

Linnassa leivottua peltileipää ja kurpitsansiemenvoita (L)

Lindemans WM Release Chardonnay / Lindemans WM Release Shiraz Cabernet Sauvignon, Australia 49,50€ 75 cl

tai

Leyda Single Vineyard Garuma Sauvignon Blanc 65,50€ /Leyda Reserva Syrah 58,50€

Firenzelaista omenakakkua ja kaneli-kermavaahtoa (L)

Suklaatryffeileitä

La Caliera Moscato d'asti, Italia 10,50€ 8 cl tai Kuura Ice Cider 14,00€ 8 cl

40 e/hlö