



## **BUFFETMENUEHDOTELMA JUHLATILA KERKKÄ & TILAUSRAVINTOLA SILMU**

Lokakuu-Joulukuu 2023

TILAIKUUTENNE ALKUUN SUOSITTELEMME:

Raparperilla ja ruusuedellä maustettu 0 % kuohuviini, Van Nahmen, Saksa, luomu, 43,00  
Prosecco Corvezzo Organic Extra Dry NV, DOC Prosecco Treviso, Veneto, Italia 44,00  
Fernand Engel Crémant d'Alsace Chardonnay Brut, AC Crémant d'Alsace, Ranska 59,00  
Billecart-Salmon Brut Reserve, AC Champagne, Ranska 87,00

### **MENU - 59 €/hlö**

Graavattua lohta, fenkolia ja Verson makeaa sinappikastiketta  
Tillimaustettuja katkarapuja, kirvelimajoneesia  
Valkosipulipaahdettuja scampinpyrstöjä, chilipaprikahilloketta ja aiolia  
Pippuroitua härkäpastramia ja pikkelisipulia  
Grillattua kalkkunanrintaa ja basilikapistouta  
Pikkelöityjä talvijuureksia ja mascarponemoussea  
Burratajuustoa ja basilikamaustettuja miniluumutomaatteja ja pinjansiemeniä  
Fetajuustosalaattia, oliiveja ja marinoitua punasipulia  
Metsäsienisalaattia ja smetanaa  
Vihersalaattia ja vinegretteä  
Keitettyä perunaa, voisulaa ja tilliä  
Verson leipureiden maalaileipää ja saaristolaisleipää, voita ja tuorejuustoa

\*\*\*\*

Rosepaahdettua häränfileetä, viherpippuri-Calvadoskastiketta,  
salottisipulia ja sieniä

*kasvis- tai vegaaniruokavalion pääruoka*

Basilikamarinoitua kylmäsavustettua tofua, salottisipulia ja siitakesieniä, lehtipersiljamajoneesia

\*\*\*\*

Manjarisuklaamoussea, ananastartar ja passionsabayonkastiketta, kahvi/tee

