



**Gruppenyer 2012**  
**Ryhmämenu 2012**

**Menu 1.**

Gräddig trattkantarellsoppa  
Kermainen suppiloverokeitto

-----

Grillad oxfilé med portvinsås ,vitlökssmör och potatisgratäng  
Grillattu häränfilé,portviinikastike,valkosipulivoi ja peruna gratiini

-----

Mjölchokladparfait med bärkompott och nötmoussé  
Maitosuklaajäädye, marjakompottia ja pähkinämoussé

**Menu 2.**

Sik och lax carpaccio med vattenkrassesallad  
Siika-lohi carpaccio ja vesikrassisalaattia

-----

Lamm rostbiff med citronsmör och rostad vitlökssås  
Karitsan paahtopaisti,sitruunavoi ja paahdettu valkosipulikastike

-----

Cremé brulé med päronsorbet  
Cremé brulé ja päärynäsorbetti

**Menu 3.**

Gravad oxfilé med waldorfsallad  
Riimisuolattu häränfilé ja waldorfsalaattia

-----

Ugnstekt torskrygg med beurre blanc sås och potatis royale  
Uunipaistettu turskanseläke, beurreblanc kastike ja peruna royale

-----

Vaniljglass,chokladbrownie med limetryffel och bär  
Vaniljajätelö, suklaabrownie limetryffelillä ja marjoja

40 €

Säljes endast åt min. 10 personers grupper, som alla äter samma menyval  
Myydään ainoastaan min.10 henkilön ryhmille, missä kaikki syövät samaa menu vaihtoehtoa

Antal skall bekräftas senast 14 dagar på förhand

Henkilömäärä vahvistettava viimeistään 14 päivää etukäteen

(Specialdieter beaktas)

(Erikoisruokavaliot otetaan huomioon)