

## PERINTEINEN JOULUPÖYTÄ 2022

38 €/hlö

Menu on voimassa 1.11.2022–31.1.2023 (ei 24.12. eikä 31.12.)

Vähintään 25 ruokailijalle

### KYLMÄT RUOAT

- Klassinen kerrostettu sillisalaatti punajuuren kera (G)  
Vihreää salaattia, savustettua ankanrintaa, viikunaa ja appelsiini-inkiväärivinegrettiä (L, G)
- Uunipunajuurisalaattia, punaista kvinoaa, marinoitua sipulia ja balsamietikkavinegrettiä (L, G, V)
  - Kalalautanen: marinoitua silliä, lämminsavulohta, katkaravuilla täytettyjä munia\*
  - Korianterilla ja chilillä maustettua graavilohta ja sinappivinegrettiä (L, G)
  - Kolmen juuston quiche kirsikkatomaattien ja rucolan kera (V)
  - Kuorrutettua joulukinkkua pohjoismaiseen tapaan, mustaherukkahyytelöä
- Hitaasti kypsennettyä paahtopaistia ruoholla ruokituista naudoista, sipulipyreetä ja leipälastuja
- Lisukkeet: marinoitua kurpitsaa, suolakurkkua, marinoituja sieniä, punajuurisalaattia (L, G, V)

\*Kalat tarjoillaan pariisinperunoiden, silputun punasipulin, hapankerman ja sitruunalohkojen kera (V)

### LÄMPIMÄT RUOAT

- Seesaminsiemennillä kuorrutettua pariloitua teriyakilohta, vihreitä papuja, pinaattia ja parsakaalia (G)
  - Valkosipulilla ja fenkolilla maustettua porsaankyljystä purjo-kurttukaalipedillä
    - Kalkkunapiirasta goudajuuston ja sienten kera
  - Valikoima uunipaahdettuja virolaisia joulumakkaroita ja hapankaalia
    - Talvisia kasviksia ja yrttejä (L, G, V)
    - Yrttivoissa paistettuja perunoita (G, V)

### JÄLKIRUOAT

- Jouluista banaanikakkua ja piparkakkuja (V)
  - Piparkakku-brownie ja suklaavaahtoa (V)
  - Persikalla täytettyä pavlovaa ja vaniljakreemiä (V)
- Jouluista mandariini-appelsiinikulhokakkua ja tuorejuusto-sabayonkastiketta (V)
  - Hedelmäsalaattia (V)
- Uunituoretta tummaa ja vaaleaa leipää, joululimppua / Voita ja yrttikreemiä  
Kahvia/teetä/jäävettä