

Savoy Boutique Hotel

Menu

38
euros/person
including 10% commission

Bread and spread

Freshly baked breads and pastries

Mustard butter and herb spread

Cold buffet

Classic layered herring salad with beetroot

Christmas pâté, brioche and blackcurrant marmalade

Selection of fish: marinated herring, hot smoked salmon, deviled eggs with shrimps

Green salad with pickled pear, baked beet and goat cheese

Choice of side dishes: pickled pumpkin, salted cucumber, pickled mushrooms

Hot buffet

Christmas roast with honey and mustard

Oven-roasted blood sausages with sauerkraut

Roasted colourful carrots in orange glaze

Roasted potatoes with herb butter

Desserts

Fruit platter

Gingerbread cookies, tangerine

Brownies with black plum and walnut

Coffee • Tea • Lingonberry water

Min nr. of att.: 20 pax
1.11.2022-31.01.2023 (excluding 31.12.)

Bookings: J. Gritskova jekaterina.gritskova@mogotel.com
Suur-Karja 17, Tallinn, Estonia
www.rixwell.com

RIXWELL
COLLECTION

Savoy Boutique Hotel

Ruokalista

38

euroa/vieras
mukaan lukien 10 % provisio

Leivät ja levitteet

Vastapaistetut leivät ja sämpylät

Sinappivoi ja yrттitahna

Alkupalabuffet

Perinteinen kerroksittainen sillisalaatti punajuurella

Joulupatee, brioche-sämpylä ja mustaherukkamarmeladi

Kalavalikoima: silliä mustaherukkamarinadissa, graavilohta, täytetyt munat katkaravuilla

Vihersalaattia marinoidulla päärynällä, kypsennetyllä punajuurella ja vuohenjuustolla

Lisukevalikoima: marinoitu kurpitsa, suolakurkku, marinoidut sienet

Pääruokabuffet

Hunajalla ja sinapilla maustettu joulupaisti

Uunissa paahdetut verimakkarat hapankaalilla

Paahdetut värilliset porkkanat appelsiinikuorrutteella

Yrttivoissa paahdetut perunat

Jälkiruoat

Hedelmävati

Piparkakkukeksit, mandariini

Browniet mustilla luumuilla ja pähkinöillä

Kahvi • Tee • Puolukkavesi

Min. osall.: 20 henkilöä
1.11.2022-31.01.2023 (paitsi 31.12.)

Bookings: J. Gritskova jekaterina.gritskova@mogotel.com
Suur-Karja 17, Tallinn, Estonia
www.rixwell.com

RIXWELL
COLLECTION