

# Savoy Boutique Hotel

## Menu

58  
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: herring in blackcurrant marinade, gravlax, deviled eggs, trout roe

Green salad with pickled pear, baked beet and goat cheese

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

Beef ham rolls with Emmental cheese

Chicken breast aspic with carrot, onion and horseradish foam

Potato and pork tongue salad with rouille sauce

### Hot buffet

Christmas roast with honey and mustard

French-style duck confit

Oven-roasted blood sausages with sauerkraut

Chicken and mushroom fricassee in cream sauce

Grilled seasonal vegetables

Roasted colourful carrots in orange glaze

Truffle potato gratin with cheese

Steamed saffron rice

### Desserts

Fruit platter

Rhubarb ricotta crumble

Strawberries in dark chocolate

Brownies with black plum and walnut

Gingerbread cookies, tangerine

Selection of world cheeses, fig jam and nuts

Mulled wine • 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

58  
euroa/vieras  
mukaan lukien 10 % provisio

### Leivät ja levitteet

Vastapaistetut leivät ja sämpylät

Sinappivoi ja yrttitahna

### Alkupalabuffet

Perinteinen kerroksittainen sillisalaatti punajuurella

Joulupatee, brioche-sämpylä ja mustaherukkamarmeladi

Kalavalikoima: silliä mustaherukkamarinadissa, graavilohta, täytetyt munat, kirjolohen mäti

Vihersalaattia marinoidulla päärynällä, kypsennetyllä punajuurella ja vuohenjuustolla

Lisukevalikoima: marinoitu kurpitsa, suolakurkku, marinoidut sienet

Naudankinkkurullat emmental-juustolla

Kananlihahyytelö, porkkanalla, sipulilla ja piparjuurivaahdolla

Peruna-possunkielisalaatti rui-kastikkeella

### Pääruokabuffet

Hunajalla ja sinapilla maustettu joulupaisti

Ankkaconfit ranskalaiseen tapaan

Uunissa paahdetut verimakkarat hapankaalilla

Kana-kantarelli-viillockki kermakastikkeessa

Grillatut kauden vihannekset

Paahdetut värilliset porkkanat appelsiinikuorrutteella

Tryffeli-perunagratiini juustolla

Sahramilla höyrytetty riisi

### Jälkiruoat

Hedelmävati

Raparperi-ricotta-murukakku

Mansikkaa tummassa suklaassa

Browniet mustilla luumuilla ja pähkinöillä

Piparkakkukeksit, mandariini

Juustovalikoima viikunahillolla ja pähkinöillä

Glögi • Kahvi • Tee • Puolukkavesi

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

Bookings: J. Gritskova [jekaterina.gritskova@mogotel.com](mailto:jekaterina.gritskova@mogotel.com)  
Suur-Karja 17, Tallinn, Estonia  
[www.rixwell.com](http://www.rixwell.com)

RIXWELL  
COLLECTION