

TRADITSIOONILINE JÕULU-BUFFET 2021

36 € / ühele

Menüü kehtib 01.11.2021-31.01.2022 (v.a. 24.12 ja 31.12)

Minimaalne inimeste arv 25

KÜLM BUFFET

- Klassikaline kihiline heeringasalat peediga (G)
- Roheline salat marineeritud kanafilee, köögiviljalaastude ja apelsini-ingveri vinegretiga (L, G)
- Ahjupeedisalat punase kinoa, marineeritud sibula ja palsamiäädika vinegretiga (L, G, V)
- Kalavalik: marineeritud heeringas, kuumsuitsulõhe, täidetud munad krevettidega*
- Koriandri ja tšilliga soolatud lõhefilee sinepivinegretiga (L, G)
- Kolme juustu *quiche* kirsstomati ja rukolaga (V)
- Skandinaaviapärase paneeritud jõulusink mustasõstraželeega
- Valik lisandeid: marineeritud kõrvits, soolatud kurk, marineeritud seemed, peedisalat (L, G, V)

*Kalad serveeritakse Pariisi kartulite, hakitud punase sibula, hapukoore ja sidrunisektoritega (V)

KUUM BUFFET

- Küpsetatud *teriyaki*-lõhefilee seesamiseemnetega, rohelised oad, spinat ja brokoli (G)
- Röstitud seafilee, savoia kapsa-suitsupeekonihautis, metsaseenekaste
- Kalkuniküpsetis Gouda juustu ja seentega
- Valik ahjus röstitud Eesti jõuluvorstikesi hapukapsaga
- Talvine köögiviljavalik ürtidega (L, G, V)
- Ürdivõiga röstitud kartulid (G, V)

DESSERDID

- Jõulukeeks banaaniga ja piparkoogid (V)
- Piparkoogi-*brownie* šokolaadivahuga (V)
- Beseedessert pošeeritud virsikute ja vanillikreemiga (V)
- Jõuluvürtsidega mandariini-apelsini kausikook toorjuustu-*sabayonne*´ga (V)
- Puuviljasalat (V)
- Värskelt küpsetatud leivad, saiad ja jõululeivad
- Või ja ürdikreem
- Kohv / tee / jäävesi

G – gluteenivaba

L – laktoosivaba

V - taimetoit