

## MENU 2012

Valmiit menut 8-30 hengen tilaisuuksiin

### Menu Finlandia Vodka 2011

- Lämminsavulohitartar Finlandia Vodka Classic
- Valdemar-juusto salaatti ja Finlandia Vodka Cranberry balsamico
- Savupeekonilla vyötettyä härkää, Finlandia Vodka Granberry kastiketta, yrttiperuna ja paahdettua paprikaa
- Ruisjäätelöä ja Finlandia Vodka Blackcurrant melba

### Menu Siika

- Amuce-bouche
- Paistettuja kampasimpukoita ja luomubasilikakastiketta
- Paahdettua siikaa, kantarellimuhennosta ja tilliperunoita
- Omenatartaletti ja vaniljarahkakastiketta

### Menu härkä

- Amuse-bouche
- Hummerikeittoa ja kampasimpukkaa
- Härän sisäfileetä ja Maxim-kastiketta ja uunilohkoperunoita
- Valkosuklaamoussea ja mustaherukkamelba

## Menu lohi

- Amuce-bouche
- Lämmin Chevre-salaatti, rosmariinihunajakastike
- Seesam marinoitua lohta, pestomuhennos ja parmesaanilehikäinen
- Päärynäkompotti ja vaniljarahkavaahtoa

## Menu karitsa

- Amuse-bouche
- Paahdettua punajuurta, Aura-gold juustoa, villirucola vihersalaattia ja balsamicoa
- Paahdettua karitsapaistia, kevätkasviksia ja rosmariinikastiketta
- Creme brulee ja hedelmäsalaattia

## Menu ankka

- Amuse-bouche
- Maa-artisokkakeittoa ja valkosipulikrutonkeja
- Paahdettua ankanrintaa, Calvados-kastiketta, särävihanneksia ja yrttiperunoita
- Omenakompotti ja mascarponevaahtoa

## Menuun sisältyy:

- Keittiömestarin tervehdys ( amuse-bouche ) ruokahalun herättäjäksi
- Kolmen ruokalajin menu, kivennäisvesi ja viinitarjoilu
- Kaikki menut voidaan valmistaa myös kokkikurssilla
- Valmiit menut myös kotona valmistettaviksi juhla illallisiksi