

KUNINKAAN KESTIT

Kun haluatte tarjota vierailenne parasta, tämä kolmen ruokalajin ja n. 40 maun kokonaisuus on valintanne. Kestit tarjoillaan kilviltä, joista jokainen poimii itselleen herkkuja. Tämä on kuin seisovapöytä, joka kannetaan eteesi.

ALKAJAISKILPI

Tervasilakkaa, kylmäsavulohta, paistettua villisikamakkaraa, kylmäsavustettua saksanhirveä sekä hiillostettua riimihärkätartaria. Savuahvenmoussea, karpalomarinoitua turskaa, kaprismajoneesia sekä saaristolaisleipää ja riisivatruskaa. Lisäksi salaattia herukkavinegreten kera, tomaattia, pikkelöityä retiisiä ja kurkkua, porkkanaa, marinoitua punasipulia, yrttimarinoituja papuja sekä paistettua Jukolan juuston tervacheddaria.

PÄÄKILPI

Terva-bbq-kastilla koristettua porsaan ribsiiä, pariloitua broilerinrintaa, ylikypsää poronlapaa ja hirvi-punajuurimakkaraa. Lisäksi emmental-kermaperunaa, viikinkien kilpiperunaa, uunijuureksia, pippurikastia, Viisauden viini- kastia sekä raparperi-tomaattihilloketta.

JÄLKIKILPI

Paahtomoussella kuorrutettua suklaakakua, marja- suklaakonvehteja, paistettuja lettuja ja vadelmakastia sekä puolukkapossettia. Jäätelöä männynsiemenistä ja paahdetusta voista, mansikkasorbettia sekä tervajäätelöä. Lisäksi mansikkahilloa, vanilja- kermavaahtoa ja perunamarenkia.

Menun hinta: 75,30 €/hlö

Laktoositonta/gluteenitonta ruokavaliota noudattavat viikingit löytävät kilviltä runsain mitoin syötävää

Isoruokainenkaan ei tämän jälkeen haaveile nakkikioskista 😊

HOVIVÄEN MENU (minimi 10 hlö)

Helppo valinta isännälle, vieraat voivat valita mieleisensä pääruoan.

ALKURUOKA:

JUUSTOSALAATTI (L,G)

Saloniemen tilan paistettua punajuurigoudaa, salaattia herukkavinegreten kera, tomaattia, pikkelöityä retiisiä ja kurkkua, porkkanaa, marinoitua punasipulia, yrttimarinoituja papuja.

PÄÄRUOKAVAIHTOEHDOT:

HÄRKÄ (L,G)

Viipaloitua Black Angus-härän petit tenderiä, Viisauden viini- kastia, viikinkien kilpiperunaa, uunijuureksia ja sinappimoussea.

LOHI (L,G)

Paahdettua merilohta, villiyrtti-perunavoita, kaprismajoneesia sekä kauden kasviksia.

LAMMAS (L,G)

Pariloitua karitsan t-luupihviä, villiyrtti-perunavoita, pannukahvikastia, uunijuureksia sekä tervapuolukkaa

KASVIS (vegaani, sisältää gluteenia)

Paahdettua seitania, ohra-papupaistosta, tomaatti-salviakastia, yrtti-sokerihernepyreetä ja paahdettua sydänsalaattia.

JÄLKIRUOKA:

SUKLAAKAKKU (L,G)

Haraldin suklaakakkua vaniljakermavaahdolla koristettuna, vadelmakastia ja tuoreita marjoja.

Menun hinta 47,70€

Lisävaihtoehto pääruokiin:

PORO (L,G) +12€

Mureaa poron sisäfileetä, ylikypsää poronlapaa, tummaa pekoni-kantarellikastia, villiyrtti-perunavoita, uunijuureksia sekä tervapuolukkaa.

Pyydettyäessä koko menu saatavana vegaanisena +0€

TUTTUIJEN MAKUIJEN-MENU (minimi 10 hlö)
Menu sopii myös hieman kiireisemmälle ryhmälle, arvio ruokailuajalle on 1-2h päivästä ja ryhmän koosta riippuen.

ALKUSALAATTI: (L,G)

Salaattia herukkavinegreten kera, tomaattia, pikkelöityä retiisiä ja kurkkua, porkkanaa, marinoitua punasipulia, yrttimarinoituja papuja.

PÄÄRUOKAVAIHTOEHDOT:

BROILERI (L,G)

Pariloitua broilerinrintaa, Saloniemen tilan punajuurigoudaa, viikinkien kilpiperunaa, Viisauden viini- kastia, uunijuureksia sekä raparperitomaattihilloketta.

LIHA

(G, perunan vaihdolla laktoosittomana)

Ylikypsää häränniskaa, hirvi-punajuurimakkaraa ja savukassleria koristettuna terva-bbq-kastilla, emmental-kermaperunaa, pippurikastia, uunijuureksia sekä marinoitua punasipulia.

KASVIS (vegaani, sisältää gluteenia)

Paahdettua seitania, ohra-papupaistosta, tomaatti-salviakastia, yrtti-sokerihernepyreetä ja paahdettua sydänsalaattia.

Menun hinta 32€ (kaksi ruokalajia)

Maistuuko vielä jälkiruoka?

PALLO TALON ERIKOISJÄÄTELÖÄ (L,G) ja **KAHVI/TEE + 6,80€**

SUKLAAKAKKUA +12,40€ (G)

Haraldin suussa sulavaa suklaakakkua paahtomoussella koristettuna, mansikkasorbettia, vadelmakastia ja tuoreita marjoja.

