

## ***Vappu Menu 2018***

***Katajagraavattua lohta ja hovimestarinkastiketta***– Juniper marinated salt cured salmon with mustard sauce

***Lämminsavustettua kirjolohta ja sitruuna aiolia*** – Warm smoked rainbow trout with lemon aioli

***Mätitetytteisiä kananmunia***– Fish row stuffed eggs

***Silliä a la Russe*** – Herring a la Russe

***Lasimestarinsilliä*** – Herring in traditional vinegar marinade

***Sinappisilakoita*** – Baltic herring in mustard

***Valkosipulisilakoita*** – Garlic marinated baltic herrings

***Muikkupate*** – Vendance pate

***Villisorsa-kanttarellipate*** – Wild duck and chanttarelle pate

***Paahtopaistia ja tartarkastike***– Roast beef with tartar sauce

***Chorizo-perunasalaattia***– Chorizo and potatoe salad

***Couscoussalaattia ja yrttinen soijajugurtti***– Couscous salad with herbs and soy yougurth

***Marinoituja punajuuria ja vuohenjuustoa*** – Marinated beetroots with goat cheese

***Herkkusieniä välimerelliseen tapaan***– Champignons in a Mediterranean style

***Vihersalaatti*** – yrttinvinegrette– Green salad with herb vinaigrette

***Talon leipää, levitettä ja porkkanahummusta*** - House bread, spread and carrot hummus

\*\*\*

***Tuoretta parsaa ja Hollandaisekastiketta*** – Fresh asparagus with Hollandaise sauce

***Kevyesti savustettua nierää ja voikastiketta*** – Lightly smoked artichoke with butter sauce

***Varhaisperunoita*** – Spring potatoes

***Paahdettua härän marmorifileetä ja Madeira kastiketta*** – Roasted ox marbled file with Dijon sauce

***Kerma-perunoita*** - Creamed potatoes

***Lastenbuffa: prinsinukkeja ja lihapullia***

– Childrens buffet: small sausages and meat balls

\*\*\*\*

*Jälkiruokapöytä - Dessert buffet*

*Simaa*

*Kahvia/Teetä*

\*\*\*

***EMK kattaus hinta jäsenille 29,50€***

*lapset 4-12 vuotta -50%*

*lapset alle 4 vuotta -75%*