

MENU 2013

Valmiit menut 10-200 hengen tilaisuuksiin

Menu: Finlandia Vodka 2011

- Amuse-bouche lohesta
- Valdemar-juustosalaattia Finlandia Vodka Lime -balsamicolla
- Savupeekonilla vyötettyä härkää, Finlandia Vodka Cranberry -kastiketta, yrttiperunaa ja paahdettua paprikaa
- Ruisjäätelöä ja Finlandia Vodka Blackcurrant -melbaa

Menu: Finlandia Vodka 2012

- Amuse-bouche porosta
- Savulohitartar-leipä, Finlandia Vodka Lime -kastiketta ja luomusalaattia
- Cour de filet, Finlandia Vodka Blackcurrant -kastiketta, yrttiperunaa ja paahdettuja kasviksia
- Valkosuklaakakkua ja Finlandia Vodka Cranberry -melbaa

Menu: Siika

- Amuse-bouche
- Paistettuja kampasimpukoita ja luomubasilikakastiketta
- Paahdettua siikaa, kantarellimuhennosta ja tilliperunoita
- Omenatartaletti ja vaniljarahkakastike

Menu: Härkä

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

Menu: Lohi

- Amuse-bouche
- Lämmin chevre-salaatti rosmariini-hunajakastikkeella
- Seesamimarinoitua lohta, pestomuhennosta ja parmesaanilehikäinen
- Päärynäkompotti ja vaniljarahkavaahto

Menu: Karitsa

- Amuse-bouche
- Paahdettua punajuurta, AURA Gold -juustoa, villirucolavihersalaattia ja balsamicoa
- Paahdettua karitsanpaistia, kevätkasviksia ja rosmariinikastiketta
- Crème brûlée (paahdettua vanukasta) ja hedelmäsalaattia

Menu: Ankka

- Amuse-bouche
- Maa-artisokkakeittoa ja valkosipulikrutonkeja
- Paahdettua ankanrintaa, calvadoskastiketta, 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 juhlaillallisiksi