

MENUT KOKKIKURSSEILLE

Finlandia Vodka menu 1

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

Finlandia Vodka Menu 2

- Amuse-bouche porosta Finlandia Vodka Classic
- Savulohitartar leipä, Finlandia Vodka lime-kastiketta ja luomusalaattia Ahlbergin tilalta
- Cour de Filet, Finlandia Vodka Blackcurrant -kastiketta, luomuzuccinia ja yrttiperuna
- Valkosuklaakakkua ja Finlandia Vodka Cranberry-melbaa

Menu Siika

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

Menu härkä

- Amuse-bouche
- Hummerikeittoa ja kampasimpukkaa
- Härän sisäfileettä 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 anka

- 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, reseptit, keittiömestarin opetus, herkullinen illallinen hyvässä seurassa