

# HUS LINDMAN

## RESTAURANG - RAVINTOLA

### 2018 JUHLABUFFET 1

#### HINNAT:

20 – 29 hlöä.	59,00€ per hlö
30 – 59 hlöä.	51,00€ per hlö
60 – 99 hlöä.	47,00€ per hlö
100 – hlöä.	45,00€ per hlö

#### TAPAS-PÖYTÄ:

Kylmäsavulohi-tuorejuusto saaristolaisleivällä  
Ilmakuivattu kinkku - rieskarullat  
Aurajuusto-päärynä crostini  
Marinoituja artisokan sydämiä  
Tomaattia ja mozzarellaa  
Marinoituja oliiveja  
Caesarsalaattia  
Melonisalaattia ja suolamantelia  
Paahdettua paprikasalaattia  
Vihersalaattia ja vadelmavinegrettiä

#### PÄÄRUOKAPÖYTÄ:

Paahdettua nieriää ja limekastiketta  
Haudutettua porsaan poskea ja paahdettua valkosipulikastiketta  
Pähkinä-kasvispaistos  
Keitettyä yrttiperunaa

#### JÄLKIRUOKAPÖYTÄ:

Valkosuklaamoussekakua  
Kahvi / tee

Noutopöytään sisältyy pöytävetenä Thoreau vettä  
hiilihapotettuna tai ilman.

Crostini – 'pikku kuoria', yksikössä crostino. Tulee rapeaa kuorta merkitsevystä sanasta crosta ja tarkoittaa periaatteessa samaa kuin ranskan croûtons, nykysuomeksi krutonkeja. Ranskalaiset tarkoittavat sanalla pieniä paahdettuja leipäkuutioita, kun taas italialainen crostino eturuokana tarjottuna on voissa paahdettu maalaisleivän viipale, jonka päällä on jotain hyvää, esimerkiksi vasikan pernasta, kanan maksasta, kapriksesta ja aidosta anjoviksesta eli sardellista tehtyä tahnaa.



# HUS LINDMAN

RESTAURANG - RAVINTOLA

## 2018 JUHLABUFFET 2

### HINNAT:

20 – 29 hlöä.	59,00€ per hlö
30 – 59 hlöä.	51,00€ per hlö
60 – 99 hlöä.	47,00€ per hlö
100 – hlöä.	45,00€ per hlö

### ALKURUOKAPÖYTÄ:

Mätiä ja sipulia sekä smetanaa  
Katkarapua "Skagen"  
Silli- ja silakkavalikoima  
Hiillostettua lohta ja etikkakurkkuja  
Lammaspateeta ja cumberlandin-kastiketta  
Härän paahtopaistia  
Hus Lindmanin makkarasalaattia ja marinoitua punasipulia  
Unitomaattia ja mozzarellajuustoa  
Salaattia kauden kasviksista ja vadelmavinegrettiä  
Balsamico-punajuurta  
Leipävalikoima ja levite

### PÄÄRUOKAPÖYTÄ:

Paahdettua siikaa ja valkoviinikastiketta  
Ylikypsää karitsan paahtopaistia ja timjami-punaviinikastiketta  
Hunaja paahdetut säräjuurekset  
Tilliperunaa  
Perunagratiinia

### JÄLKIRUOKAPÖYTÄ:

3-suklaan moussekakku  
Kahvi / Tee

Noutopöytään sisältyy pöytävetenä Thoreau vettä  
hiilihapotettuna tai ilman.



# HUS LINDMAN

RESTAURANG - RAVINTOLA

## 2018 JUHLABUFFET 3

### HINNAT:

20 – 29 hlöä.	55,00€ per hlö
30 – 59 hlöä.	47,00€ per hlö
60 – 99 hlöä.	45,00€ per hlö
100 – hlöä.	42,00€ per hlö

### ALKURUOKAPÖYTÄ:

Mätiä ja sipulia sekä smetanaa  
Jokirapukimaraa  
Silli- ja silakkavalikoima  
Graavisiikatartar  
Savustettua lohirullaa  
Paahtopaistia ja marinoitu punasipulia  
Vihersalaattia kauden kasviksista  
Tomaattia ja mozzarellajuustoa  
Caesarsalaattia  
Leipävalikoima ja levite

### PÄÄRUOKAPÖYTÄ:

Paahdettua merilohta ja sitruskastiketta  
Maalaiskananrintaa ja tummaa rakuunakastiketta  
Parsa-kasvispaistos  
Keitetyt perunat

### JÄLKIRUOKAPÖYTÄ:

Vadelmamoussekakku  
Kahvi / tee

Noutopöytään sisältyy pöytävetenä Thoreau vettä  
hiilihapotettuna tai ilman.



# HUS LINDMAN

RESTAURANG - RAVINTOLA

## 2018 JUHLABUFFET 4

### HINNAT:

20 – 29 hlöä.	53,00€ per hlö
30 – 59 hlöä.	45,00€ per hlö
60 – 99 hlöä.	42,00€ per hlö
100 – hlöä.	39,00€ per hlö

### ALKURUOKAPÖYTÄ:

Sillivalikoima  
Graavilohta ja tillimajoneesia  
Paahtopaastia ja marinoitua punasipulia  
Kananpoika-caesarsalaattia  
Vihersalaattia ja vinegrettiä  
Peruna-ruohosipulisalaattia  
Oliiveja ja aurinkokuivattua tomaattia  
Leipävalikoima ja levite

### PÄÄRUOKAPÖYTÄ:

Paahdettua lohta ja ruohosipulikastiketta  
Yrttimarinoitua porsaan niskaa  
Keitettyä perunaa  
Paahdetut kasvikset

### JÄLKIRUOKAPÖYTÄ:

Marjakermakakku  
Kahvi / tee

Noutopöytänsä sisältyy pöytävetenä Thoreau vettä  
hiilihapotettuna tai ilman.



# HUS LINDMAN

RESTAURANG - RAVINTOLA

## SAARISTOLAISPÖYTÄ 2018

### HINNAT:

20 – 29 hlöä.	55,00€ per hlö
30 – 59 hlöä.	47,00€ per hlö
60 – 99 hlöä.	45,00€ per hlö
100 – hlöä.	42,00€ per hlö

### ALKURUOKAPÖYTÄ:

Silli- ja silakkavalikoima  
Graavilohta ja tillikurkkua  
Lämminsavulohirulla  
Yrttimarinoitua lampaanpaistia  
Savustettua härkää  
Salaattia kauden kasviksista ja vinegrettiä  
Metsäsienisalaattia  
Peruna-ruohosipulisalaattia  
Leipävalikoima ja levite

### PÄÄRUOKAPÖYTÄ:

Hiillostettua rautua ja piparjuurivoita  
Karitsanpaistia ja katajanmarjakastiketta  
Timjami paahdetut säräjuurekset  
Valkosipuliperunapyreetä

### JÄLKIRUOKAPÖYTÄ:

Marjamoussekakku  
Kahvi / tee

Noutopöytään sisältyy pöytävetenä Thoreau vettä  
hiilihapotettuna tai ilman.



# HUS LINDMAN

RESTAURANG - RAVINTOLA

## LÄHIRUOKA NOUTOPÖYTÄ 2018

### HINNAT:

20 – 29 hlöä.	65,00€ per hlö
30 – 59 hlöä.	57,00€ per hlö
60 – 99 hlöä.	55,00€ per hlö
100 – hlöä.	52,00€ per hlö

### ALKURUOKAPÖYTÄ:

Mätiä ja sipulia sekä smetanaa  
Silli- ja silakkavalikoima  
Graavisiikaa ja sinappikastiketta  
Savukalaa  
Mustapalvattua lammasta ja perunasalaattia  
Caesar salaattia ja maalaiskanarintaa  
Kolatun vuohenjuustosalaattia  
Salaattia kauden kasviksista ja vadelmavinegrettiä  
Marinoitua punasipulia  
Balsamico-punajuuria  
Leipävalikoima ja levite

### PÄÄRUOKAPÖYTÄ:

Kevyesti savustettua kirjolohta ja tomaatti-salviakastiketta  
Häränfileetä ”black and white”  
Kasvispaistos kauden kasviksista  
Yrteillä ryyditettyä keitettyä perunaa  
Paahdettua perunaa

### JÄLKIRUOKAPÖYTÄ:

Talon omenapiirakkaa ja vaniljakastiketta  
Kahvi / tee

Noutopöytään sisältyy pöytävetenä Thoreau vettä  
hiilihapotettuna tai ilman

Lähiruoka noutopöydän tuotteet ovat esimerkkejä ja voivat  
vaihdella kauden tarjonnan sekä saatavuuden mukaan.  
Raaka-aineista vähintään 80 % on lähellä tuotettua.

