

# HUS LINDMAN

RESTAURANG - RAVINTOLA

## 2019 FESTBUFFÉ I

### PRISER:

20 - 29 pers 59,00€ per person

30 - 59 pers. 51,00€ per person

60 - 99 pers 47,00€ per person

100 - pers 45,00€ per person

### TAPAS-BORD:

Kallrökt lax med majonnäs på pressgurka på svartbröd L

Oxcrostini med rökt majonnäs L

Crostini med Aura-ost och fikon L

Marinerad kronärtskocka G,L

Tomat och mozzarella G,L

Marinerade oliver G,L

Cesar sallad

Melonsallad med salt mandel G,L

Rostad paprikasallad G,L

Grönsallad med vinägrett G,L

### VARMRÄTTSBORD:

Rostad röding med fänkålssås G,L

Brässerad grisking med mörk ölsås G,L

Grönsakspanna G,L

Kokt potatis G,L

### DESSERT:

Svartvinbår-yoghurtkaka G,L

Kaffe och te

I buffébordet ingår Thoreau vatten med eller utan kolsyra.

# HUS LINDMAN

RESTAURANG - RAVINTOLA

## 2019 FESTBUFFÉ 2

### PRISER:

20 - 29 pers 59,00€ per person

30 - 59 pers 51,00€ per person

60 - 99 pers 47,00€ per person

100 - pers 45,00€ per person

### FÖRRÄTTSBORD:

Rom med lök och smetana G,L

Räkor "Skagen" G,L

Urval av sill- och strömming G,L

Sotad lax med pressgurka G,L

Oxtataki med soijamajonnäs G,L

Rostbiff av nötstek G,L

Korvsallad G,L

Rostade körsbärstomater G,L

Mozzarella med basilikapesto G

Grönsallad med vinägrett G,L

Balsamico-champinjoner G,L

Urval bröd

### VARMRÄTTSBORD:

Rostad sik med saffransås G,L

Lamm rostbiff med timjansås G,L

Honungrostade rotsaker G,L

Kokt potatis G,L

Vitlökspotatis G,L

### DESSERTBORD:

Kaka på 3 olika chokladmousse G

Kaffe och te

I buffén ingår Thoreau vatten med eller utan kolsyra

Hus Lindman | 2383391-0 | Biskopsgatan 15, 20500 Åbo | 0400 446 100

hus.lindman@huli.fi | www.huli.fi | Facebook | Instagram | LinkedIn

# HUS LINDMAN

RESTAURANG - RAVINTOLA

## 2019 FESTBUFFÉ 3

### PRISER:

20 – 29 pers 59,00€ per person

30 – 59 pers 51,00€ per person

60 – 99 pers 47,00€ per person

100 – pers 45,00€ per person

### FÖRRÄTTSBORD:

Rom med lök och smetana G,L

Flodkräftsrora G,L

Urval av sill- och strömming G,L

Öl gravad lax G,L

Rökt laxrulle G,L

Lammrostbiff med gremolata G,L

Säsongens grönsallad G,L

Tomat och mozzarella G, L

Ceasarsallad

Urval bröd

### VARMRÄTTSBORD:

Rostad havslax med dillpesto G, L

Lantkycklingbröst med mörk dragonsås G, L

Grönsakspanna G, L

Kok potatis G, L

### DESSERT:

Hallonmoussekaka G, L

Kaffe och te

I buffét ingår Thoreau vatten med eller utan kolsyra

# HUS LINDMAN

RESTAURANG - RAVINTOLA

## 2019 FESTBUFFÉ 4

### PRISER:

20 - 29 pers 53,00€ per person

30 - 59 pers 45,00€ per person

60 - 99 pers 42,00€ per person

100 - pers 39,00€ per person

### FÖRRÄTTSBORD:

Urval sill- och strömming G,L

Vodka- och citrongräsgravad lax G,L

Rostbiff med marinerad rödlök G,L

Ceasarsallad

Sallad med fetaost och rödbeta G,L

Potatissallad med jordärtskocka G, L

Oliver och saltorkad tomat G, L

Grönsallad med vinägrett G, L

Urval bröd

### VARMRÄTTSBORD:

Rostad lax med stjärnanissås G, L

Honungsglaserad grisnacke G, L

Kokt potatis G, L

Timjanrostade rotsaker G, L

### DESSERT:

Gräddtårta med bär G, L

Kaffe och te

I buffé ingår Thoreau vatten med eller utan kolsyra.

# HUS LINDMAN

RESTAURANG - RAVINTOLA

## 2019 FESTBUFFÉ 5

### PRISER:

20 – 29 pers. 65,00€ per person

30 – 59 pers. 57,00€ per person

60 – 99 pers. 55,00€ per person

100 – pers. 52,00€ per person

### FÖRRÄTTSBORD:

Rom, lök och smetana G, L

Urval av sill- och strömming G, L

Gravad sik G, L

Rökt fisk G, L

Rökt lammstek och potatissallad G, L

Caesar sallad

Sallad med brödst G

Grönsallad och vinägrett G, L

Marinerad rödlök G, L

Rödbeta med balsamico G, L

Urval av bröd

### VARMRÄTTSBORD:

Lättrökt regnbågsforell med beurre blanc G, L

Oxfilé med mörk murkelsås G, L

Grönsakspanna G, L

Örtpotatis G, L

Rostad potatis G, L

### DESSERTBORD:

Husets äppelpaj med vaniljsås L

Kaffe/ te

I buffé ingår Thoreau vatten med eller utan kolsyra.