

Pidulik menüü

Toimumise koht:

Valkla rand, rannaresto



PIDULIK BUFFEE 1	Ühik	Kogus	Summa
<u>Suupisted, külm buffee</u>	g/ml/ tk		
Tšilliglasuuriga ja seesamiseemnetega maitsestatud tiigerkrevetid	g	20	
Tuunikala jalapenokorvikesed	g	20	
Kitsejuustu maasika ämbs	g	40	
Quedelupe melon proscutto singiga	g	40	
Lihavaagen			
Hirve röstbeef, chorizo salaami, kanavardad teryakis, gordon blue viilud	g	100	
Kalavaagen			
Peediga marineeritud lõhefilee Gravlax, õrnsoola siifilee	g	100	
Salatid Caesari salat kanafileega	g	150	
Juustu- puuvilja vaagen	g	150	
<u>Soe buffee</u>			
Mahlased searibid BBQ kastmes	g	170	
Teriyaki glasuuris lõhefilee seesamiseemnetega	g	170	
Värsed kartulid küüslaugu-ürdi õliga	g	200	
Nuudliwok köögiviljadega	g	80	
Lillkapsa-brokkoli gratään	g	150	
Tume -ja hele minikukkel või ciabatta, toorjuustu määre ja porgandi hummus			
<u>Dessert</u>			
Väik erinevaid kooke ja desserte värske marjadega	tk	1	
Kokku			Hind: 67/ in

PIDULIK BUFFEE 2	Ühik	Kogus	Summa
<u>Suupisted, külm buffee</u>			
Kilurullid mustal leivel porru ja ürtidega	g	80	
Grillitud tiigerkrevetid	g	80	
Pasteedikorvikesed krõbesibula ja pohladeaga	g	80	
Antipasti vaagen	g	200	
Erinevad vahemere juustud, singid, oliivid ja viinamarjad, murakamoos			
Kentucki kanafileed cheddari juustu kastmega	g	150	
Kalmaari salat marineeritud krõõgiviljadega	g	150	
Puuvilja vaagen	G	100	
<u>Soe buffee</u>			
Præetud siiafilee valgeveini kastmes	g	170	
Grillitud pardi rinnafilee marjases kastmes	g	170	
Ahjukartulid parmesani juustuga	g	200	
Krõmpsud ahjukrõõgiviljad	g	120	
Tume -ja hele minikukkel maitsevõi			
<u>Dessert</u>			
Valik erinevaid kooke ja desserte värskete marjadega	tk	1	
Kokku			Hind: 62€/in

PIDULIK BUFFEE 3	Ühik	Kogus	Summa
<u>Suupisted, külm buffee</u>			
Soolasiia tar-tar kaaviariga	g	80	
Foie gras krõbedal briochel	g	80	
Lihaveise carpaccio ciabattal	g	80	
Frititud patagoonia kalmaarid	g	80	
Lihavaagen	g	200	
Hirve röstbeef, chorizo salaami, kanavardad teryakis, gordon blue viilud			
Kalavaagen			
Peediga marineeritud lõhefilee Gravlax,	g	150	
Kaheksajalaviilud balsamico marinaadis,	g	150	
Grillitud tiigerkrevetid			
Salatid			
Värske salat grillitud hallumi juustu ja arbuusiga	g	150	
Juustu- puuvilja ja marjavaagen	g	150	
<u>Soe buffee</u>			
Mediumküps tallekarree punase veinikastmes	g	170	
Teriyaki glasuuris lõhefilee seesamiseemnetega	g	170	
Pardi rinnafilee hapus meekastmes	G	170	
Värajased kartulid küüslaugu-ürdi õliga	g	200	
Safrani pärl cous-cous köögiviljadega	g	120	
Lillkapsa-brokkoli vorm mozzarella juustus	g	150	
Tume -ja hele minikukkel või ciabatta, toorjuustu määre			
<u>Dessert</u>			
Valik erinevaid kooke ja desserte värskeste marjadega	tk	1	
Kokku			Hind: 87€/in

