NORDIC
CATERING

Restorani buffet menüü

Jan Uuspõld Varjatud Puudused
15.12

Menüü

Leivatooted

Baguette juustuga
Ürdivõi soolakristallidega (G)

Kalavalik

Toscana stiilis oliivõlis küpsetatud räimed rosmariini ja küüslauguga (L, G)
Peedi ja vürtsidega marineeritud Hiiumaa Säina Jäss (G)
Kevadrullid lõhega riisipaberis, dipikaste (L)

Lihavalik

Kanaliha yakitori rohelise sibula ja seesamiseemnetega (L)
Iberico seapõse rillette pärlsibula ja kokteilkurgiga, mee-sinepi marmelaad (G)
Suitsune seavälisfilee, Gorgonzola juust ja mee-õuna dressing (G)

Taimetoit

Metsaseene Wellington musta trühvli aioliga
Küpsetatud muskaatkõrvitsad leegitatud kitsejuustukreemi, apelsini marmelaadi ja mee-kaneeli kastmega (G)

Salatid

Tomati-punasibulasalat Itaalia oliivide ja basiilikuga (L, G, Vegan)
Kartuli-singisalat (G)

Soe toit

Mee ja sinepiga glasuuritud seapraad tummises lihaleemes (L, G)
Aurutatud vikerforellifilee mädarõikaga Hollandi kastme, suhkruherne ja vesikressiga (G)
Kartuligratään cheddari juustuga (G)
Röstitud kapsas pirni ja šampinjonidega (L, G, Vegan)

Dessert

Kama-toorjuustukreem mustsõstramoosi ja astelpajumarjadega - serveeritud klaasi

Alkoholivabad joogid

Pudelivesi Värska, kohv, tee