



Grupimenüü 2019

2 käiku 18.- €

Menüü nr.8

Lõhefilee, ahjukartul ürtidega, hooajaline salat värsketest aedviljadest, sidrunikaste (G)
Šokolaadi puding, vaarikamoos (G)

Menüü nr.9

Pardikoib, peedihummus, kikerherne kõrvitsa salat, safranikaste
Õunakook, vaarika jäätis, soolane karamell

Menüü nr.10

Peedikotlet, ahjukartul ürtidega, rukola-redisesalat, köögivilja veloute (G;L;V)
Toorjuustukook, astelpaju-couli

3 käiku 21.- €

Menüü nr.11

Roheline salat, kanamaksa pasteet- röstleival, toorjuustu-vaarika kreem
Röstitud kanafilee, porgandi-kartulivorm, ürdi-koorekaste (G)
Marmorkook, marjakaste

Menüü nr.12

Rohelinesalat õrnsoola forelliga, munad benedicti moodi (G;L)
Grillitud seafilee, keedetud tatar, BBQ- kaste, paprika-toorjuustu kreem (G)
Jäätisepallid, kirsid

Menüü nr.13

Köögivilja supp pošeeritud muna ja suitsukanafileega (G;L)
Lõhefilee, ahjukartul ürtidega, hooajaline salat värsketest aedviljadest, sidrunikaste (G;L)
Šokolaadi puding, vaarikamoos (G)

Menüü nr.14

Toffupallid, mini brokoli, sidrunihummus, kookosekaste (G;L;V)
Peedikotlet, ahjukartul ürtidega, rukola-redisesalat, köögivilja veloute (G;L;V)
Toorjuustukook, astelpaju- couli

**BUFFET MENÜÜ No. 1****22.- €****Eeloorg**

Roheline salat (G;L)

Kana ja aedoasalt, bulguriga (G;L)

Apelsini kaste (G;L)

Pearoog

Aurutatud tursk- ürdi võis (L)

Kalkunikintsu šašlõkk

Aurutatud riis värskete ürditega (G)

kartuli-porganditamp (L)

wokitud aeduba ja lillkapsas (G;L)

Ahjupeet ja kikerhersed (L)

Koorene sibulakaste (G;L)

Dessert

Ahjus küpsetatud õun, vanillikaste (G;L)

Rullbiskviit vaarikate ja

kohupiimakreemiga (G;L)

BUFFET MENÜÜ No. 2**26.-€****Eelroog**

Roheline salat (G;L)

Kana ja aedoasalt, bulguriga (G;L)

Kartuli-munasalat Wochechteri

vinegrettkaste (G)

Supp Selge kana-köögiviljasupp

Pearoog

Mee-sinepi glasuuris lõhefilee (G;L)

Kirsi-marinaadis kanafilee (L)

Rebitud sealiha teriyaki marinaadis (G;L)

Köögivilja ratatouille (G;L)

Ahjukartul mädarõikaga (L)

Porgandiorsotto (G;L)

Röstitud baklaaan Õunakaste (L)

Põldmarja-ürdikaste (L)

DessertPuuviljasalat Biskviidi ja besee kook
mustikatega (G;L)Vaarika puding, metsapähkli pralinee
(G;L)



Grupimenüü joogikaart

Valge vein: Chardonnay Raimat Abadia	12cl	3.00€
Punane vein: Cabernet Sauvignon Tempranillo Raimat Abadia	12cl	3.00€
Saku Originaal	50cl	3.00€
Saku Originaal	33cl	2.50€
Alkoholivaba õlu	33cl	3.00€
Somersby Pirni/õuna siider	33cl	3.00€
Mineraalvesi Vichy	33cl	1.50€
Coca-Cola, Sprite	25cl	1.50€
Mahl: õuna, apelsini	25cl	1.50€

L-Laktoosivaba / G- Gluteenivaba / V- Vegetaarne

Kõikide menüüde juurde serveeritakse leib, sai, maitsevõi, jäävesi, tass kohvi või teed.

Menüü hind sisaldab käibemaksu 20% ja on arvestatud ühe inimese kohta. Menüü tellimisel palume valida ühtne menüükomplekt rühma kohta. Tellimus palume kinnitada ja eridieedi soovidest ette teavitada hiljemalt 72 tundi enne toidlustamist. Menüüd serveeritakse rühmadele alates 10 inimesest.

Hotell jätab õiguse muudatusteks.