

ILLALLISET, BUFFETIT JA COCKTAILTILAISUUDET

- Buffeteissa minimihenkilömäärä (laskutus) 30 henkilöä (lauantaisin 40 henkilöä)
- Pöytiin tarjoiltavat menut minimihenkilömäärä (laskutus) 20 henkilöä, edellyttämme yhtenäistä menuvalintaa.
- Erikoisruokavaliot huomioimme ennakoilmoituksen mukaisesti.
- Hinta sisältää ravintolan Talentin yksityiskäyttöön kuuden (6) tunnin ajalle, maks. klo 24 asti.
- Hinnat ovat voimassa maanantaista lauantaihin järjestetyissä tilaisuuksissa (ei arkipyhinä, eikä sunnuntaisin).
- Menut voimassa 31.12.2024 saakka

SYYSBUFFET 55 € /hlö

Ilman pääruokaa 45 € / hlö

ALKURUOKABUFFET

Paksoita, ituja ja Yuzu-vinegrettiä (M,G)
Aasialaista possusalaattia "Naam tok" (L,G)
Porkkanaa ja sokerihernettä aasialaisittain (M,G)
Mirinmaustettua punakaalia ja seesaminsientä (M,G)
Misoglaseerattua lohta (M,G)

PÄÄRUOKA, TARJOILLAAN BUFFETISTA

Pankokuorrutettua kanaa ja Katsu-kastiketta (M)

JÄLKIRUOKA, TARJOILLAAN BUFFETISTA

Mango-passionmousse (L,G)

Kahvi / tee 3,70 €

PÖYTIINTARJOILTAVAT MENUT

CLASSIC 1, MENU ANKKA 59,50 € / HLÖ

Chiliöljyssä marinoitua scampia ja mantelikeemiä (L, G)
Paahdettua ankanrintaa ja parmesanpolentaa (L, G)
Lakritsi crème brûlée (L, G)

CLASSIC 2, MENU SIIKA 59,50 € / HLÖ

Riimihärkää ja paahdettuja juuressipsejä (L, G)
Hiillostettua siikaa ja sitruuna-perununaterriniä (L, G)
Maitosuklaamoussea ja vadelmaa (L, G)

VEGAANIMENU 55 € / HLÖ

Bataattia, appelsiinia ja linssiä (M, G, VEG)
Vegaanista mustatorvisieni "risottoa" ja myskikurpitsaa (M,G,VEG)
Talon sorbetta (M, G, VEG)

COCKTAILMENUT

MENU 1, 38,50 € / hlö

Savumuikkumousse (L)
Katkarapuja "Skagen" ja siianmätiä (L)
Lakritsilla graavattua lohta (L)
Lehtikaalipiirasta (L)

Leipäjuustoa ja lakkaa (L, G)

MENU 2, 38,50 € / hlö

Siikatartaria ja saaristolaisleipää (L)
Savulohimousse ja Lapin rieskaa (L)
Sienipiirasta (L)
Porotartaletti ja karpaloo (L)

Mustikkaa ja ruista (L)

MENU 3, 32 € / hlö

Sienimousse ja mallasta (L)
Tomaattibruchetta (M)
Lämminsavulohiquicheä (L)

Suklaatartaletteja ja paahdettua valkosuklaata (L)

VIINISUOSITUKSET

Henri Ehrhart Crémant d'Alsace Brut Excellence, Ranska
49 € / 8,20 € (12 cl)

Salentein Barrel Selection Chardonnay, Bodegas, Salentein,
Mendoza, Valle de Uco, Argentina
52€ / 8,30€ (12 cl)

Château Picon, Maison Le Star, Châteu Picon, Bordeaux
52€ / 8,30€ (12 cl)

Lisäksi talon viinit alkaen 42 € / plo

- Tuotteet vaihtelevat, myydään vain pulloittain

AVEC

Larsen V.S.O.P Cognac 13 €
Calvados Boulard Calvados 10 €
Baileys 6 €
Amaretto 7€
Cointreau 9 €
Jaloviina 6 €
Jägermaister 7 €

Menuihin sisältyy suodatettu stillvesi sekä hiilihapollinen pöytävesi

Kahvi / tee 3,70 € / hlö