

ILLALLISET, BUFFETIT JA COCKTAILTILAISUUDET

VÄLIMERIBUFFET 55 € /hlö

Ilman pääruokaa 45 € / hlö

ALKURUOKABUFFET

Rucolasalaattia balsamicokastikkeella ja marinoitua punasipulia (M,G,VEG)

Caprese – Tomaattia, mozzarellaa ja basilikaa (L,G)

Gorgonzola Arancini - Rapeaksi friteerattuja gorgonzola- risottopalloja (L,G)

Vitello Tonnato - Härän fileetä ja tonnikalamajoneesia (L,G)

Marinoituja oliiveja ja artisokkaa (M,G,VEG)

PÄÄRUOKA, TARJOILLAAN BUFFETISTA

Saltimbocca - Kotimaista kanan rintafileetä, parmankinkkua ja salviaa (M,G)

(Hernerisottoa ja marinoitua artisokkaa (M,G,VEG)

JÄLKIRUOKA, TARJOILLAAN BUFFETISTA

Talon tiramisu (L)

Kahvi, tee 3,80 €



AASIABUFFET 55 € /hlö

Ilman pääruokaa 45 € / hlö

ALKURUOKABUFFET

Salaatti paahdetuilla seesaminsiemienillä ja inkiväärivinegretillä (M,G)

Aasialaisittain marinoitua tuorekurkkua (M,G,VEG)

Katkarapuja ja mangoa ponzukastikkeessa (M,G,VEG)

Härän fileetä hoisin-kastikkeella ja pikkeloitua kurkkua (L)

Siitakesienimunakasta ja ituja (L,G)

PÄÄRUOKA, TARJOILLAAN BUFFETISTA

Paahdettua lohta miso-voikastikkeessa (L,G)

(Misoglaseerattua tofua (M,G,VEG)

JÄLKIRUOKA, TARJOILLAAN BUFFETISTA

Kookospannacottaa ja mangoa (L,G)

Kahvi, tee 3,80 €



Laskutusperusteemme buffettitilaisuuksissa on min. 30 henkilöä. Huomioimme allergiat ja erikoisruokavaliot ennakoilmoituksen mukaan. Hinta sisältää ravintola Talentin yksityiskäyttöön, maks. 6 tunnin ajalle, klo 24 asti (ma-pe). Lauantaisin laskutusperusteena on min. 40 henkilöä. Ravintola Talentissa on täydet anniskelu oikeudet. Juomat laskutamme menekin mukaisesti.



PÖYTIINTARJOILTAVAT MENUT

CLASSIC 1, MENU LIHA 59,50 €

Chilimarinoituja scampeja ja mantelikreemiä (M,G)
Paahdettua naudan Petite tenderiä ja tummaa
herkkusienikastiketta (L,G)
Sitruunakakkua ja maitosuklaakreemiä (L)

CLASSIC 2, MENU KALA 59,50 €

Vitello tonnato naudan fileestä ja parmesankreemiä (L;G)
Hiillostettua nierriä ja korvasienimuhennosta (L,G)
Suklaafondant ja vadelmasobettia (L,G)

VEGAANIMENU 55 €

Kuohkeaa myskikurpitsakeittoa ja lehtikaalisipsejä (M, G, VEG)
Veriappelsiinirisottoa ja mantelikreemiä (M,G,VEG)
Talon sorbettia (M, G, VEG)

COCKTAILPALAMENUT

MENU 1, 38,50 € / hlö

Savumuikkumoussea (L)
Katkarapuja " Skagen" ja siianmätiä (L)
Lakritsilla graavattua lohta (L)
Lehtikaaliپییرasta (L)

Leipäjuustoa ja lakkaa (L, G)

MENU 2, 38,50 € / hlö

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

Mustikkaa ja ruista (L)

MENU 3, 32 € / hlö

Sienimoussea ja mallasta (L)
Tomaattibruchettaa (M)
Lämminsavulohiquicheä (L)

Suklaatartaletteja ja paahdettua
valkosuklaata (L)

VIINISUOSITUKSET

Henri Ehrhart Crémant d'Alsace Brut Excellence, Ranska,
49,60 € / 8,30 € (12 cl)

Salentein Barrel Selection Chardonnay, Bodegas, Salentein,
Mendoza, Valle de Uco, Argentina
52,60 € / 8,40 € (12 cl)

Château Picon, Maison Le Star, Château Picon, Bordeaux
52,60 € / 8,40 € (12 cl)

Lisäksi talon viinit alkaen 42,5 € / plo
Tuotteet vaihtelevat, myydään vain pulloittain

Alkoholiton kuohuviini 5,50 € / lasi

AVEC

Larsen V.S.O.P Cognac 13,20 €
Calvados Boulard Calvados 10,10 €
Baileys 7,50 €
Amaretto 7,10 €
Cointreau 9,10 €
Jaloviina 7,50 €
Jägermeister 7,10 €
Kahvi / tee 3,80 € / hlö

Laskutusperusteemme pöytiin tarjoiltavissa menuissa on 20 henkilöä. Menuvalinta tulee olla yhtenäinen koko seurueelle.
Huomioimme allergiat ja erikoisruokavaliot ennakoilmoituksen mukaan.
Hinta sisältää ravintola Talentin yksityiskäyttöön maks. 6 tunnin ajalle klo 24 asti (ma-pe)
Lauantaisin laskutusperusteena on minimissään 40 henkilöä.
Ravintola Talentissa on täydet anniskeluoikeudet. Juomat laskutamme meidän mukaisesti.