

## ILLALLISET, BUFFETIT JA COCKTAILTILAISUUDET

- Buffeteissa minimihenkilömäärä (laskutus) 30 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 30.4.2024 saakka

### KEVÄT BUFFET 55 € /hlö

Ilman pääruokaa 45 € / hlö

#### ALKURUOKABUFFET

Vihersalaattia ja ituja (M,G)

Katkarapusalaattia ja mangoa (L,G)

Korianterikurkkuja (M,G)

Punakaalia, pakoita ja seesaminsiemeniä (M,G)

Lohipastramia ja wasabimajoneesia (M,G)

#### PÄÄRUOKA, TARJOILLAAN BUFFETISTA

Karamellisoitua ylikypsää porsaanfileetä ja currynuudeleita (L)

#### JÄLKIRUOKA, TARJOILLAAN BUFFETISTA

Kookospannacottaa ja chiliananasta (L,G)

### PÖYTIINTARJOILTAVAT MENUT

#### CLASSIC 1, MENU LIHA 59,50 € / HLÖ

Oliiviöljyssä haudutettua lohta ja Parmankinkkumurua (L, G)

Kokonaisena paahdettua härän ulkofileetä ja

Caponataa (M, G)

Pistaasi-pannacotta (L, G)

#### CLASSIC 2, MENU KALA 59,50 € / HLÖ

Härkäpastramia ja pikkelöityjä juureksia (L, G)

Paahdettua nieriää ja rapukastiketta (L, G)

Valkosuklaamoussea ja Passion-hedelmää (L, G)

#### VEGAANIMENU 55 € / HLÖ

Pikkelöityjä sienä ja palsternakkaa (M, G, VEG)

Kasvispihvi fermentoidusta härkäpavusta, satokauden juureksia ja vegaanimajoneesia (VEG)

Talon sorbettia (M, G, VEG)

### COCKTAILMENUT

#### MENU 1, 38,50 € / hlö

Savumuikkumoussea (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)

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 € / 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