



## CITY GRILL HOUSE

# JOULUN ILLALLISBUFFET 18.11.2024 – 26.01.2025



### JOULU BUFFET 1

#### KYLMÄT RUOAT

Vihersalaattia, tillikurkkua ja kirsikkatomaatteja <sup>V</sup>

Vuohenjuustosalaattia, hunajaomenaa ja sitruuna-rosmariinikastiketta <sup>L</sup>

Villisienisalaattia <sup>L</sup>

Rosollia <sup>L</sup>

Marinoituja sieniä ja cocktailkurkkuja <sup>V</sup>

Lihahyytelöä ja ryytisinappia

Naudan kieltä piparjuuri kermalla <sup>L</sup>

Kanarullaa ja mustaherukkamarmeladia

Katajaisella ginillä ja punajuurella marinoitua ja miedosti suolattua lohta

Silakkarullia glögimarinadissa

Paistettuja silakoita viinimarinadissa

Joulusilliä

Munat-skagen <sup>L</sup>

Munakoisokääryleitä tuorejuustolla, valkosipulilla ja saksanpähkinöillä <sup>L</sup>

Silava piirakoita <sup>G</sup>

#### LÄMPIMÄT RUUAT

Lohifileetä bisque-kastikkeella <sup>L</sup>

Porsaankyljystä uuniomenoilla ja punaviinikastikkeella

Kananrintaa curry-kookoskastikkeella

Verimakkaraa ja puolukkahilloa <sup>G</sup>

Rosmariini-perunagratiinia <sup>L</sup>

Riisiä sienillä <sup>V</sup>

Grillattuja vihanneksia <sup>V</sup>

Haudutettuja kasviksia hunajalla ja timjamilla <sup>V</sup>

Rosmariini-perunagratiinia <sup>L</sup>

#### JÄLKIRUOAT

Toscakakkua <sup>L,G</sup>

Piparitiramisua <sup>L,G</sup>

Kaneli -pannacottaa <sup>L</sup>

Marenkia, suklaamoussea, karpaloita ja mantelilastuja <sup>L,G</sup>

Makeita pullia, piparkakkua <sup>L,G</sup>

Karamellisoitua aprikoosia <sup>V</sup>

Valikoima virolaisia käsityöjuustoja <sup>L</sup>

Jäävesi

Kahvi, tee

L – sisältää laktoosia G – sisältää gluteenia  
V – vegaaninen

Menut on tilattava vähintään 48 tuntia etukäteen.  
Menut on tarkoitettu vähintään 30 henkilön ryhmille.

Puh +372 640 8947, hotelevents@tallink.ee | hotels.tallink.com



## CITY GRILL HOUSE

# JOULUN ILLALLISBUFFET 18.11.2024 – 26.01.2025

### JOULU BUFFET 2

#### KYLMÄT RUOAT

Jäävuorisalaattia ja  
yrtti-sitruunavinaigretta<sup>V</sup>

Marinoitua kurpitsaa<sup>V</sup>

Saksalaista perunasalaattia ja  
ruohosipuli-aiolia

Paahtopaistia, lehtisalaattia ja kurkkua,  
smetana-piparjuurikastiketta<sup>L</sup>

Caesar-salaattia

Villisienisalaattia<sup>L</sup>

Kalamata-oliiveja<sup>V</sup>

Kanarullaa ja mustaherukkamarmeladia

Porsaanlihaterriiniä ja aurinkokuivattuja  
tomaatteja

Katajaisella ginillä marinoitua ja miedosti  
suolattua lohta

Narvan nahkiaista sinappikastikkeessa

Joulusilliä

Silakkapihvejä raejuustolla

#### LÄMPIMÄT RUUAT

Joulukinkkua sinappikuorrutuksella

Quiche pekonilla ja yrteillä<sup>L,G</sup>

Jasmiiniriisiä, kananmunaa ja  
katkarapuja

Kalkkunanrintaa, appelsiini- ja  
inkiväärikastiketta

Paistettua turskaa ja pinaattikastiketta<sup>L</sup>

Naudanpataa punasipulilla ja sienillä

Verimakkaraa ja puolukkahilloa<sup>G</sup>

Uuniperunat rosmariinilla ja valkosipulilla<sup>V</sup>

Janssoninkiusausta<sup>L</sup>

Paistettuja kauden kasviksia<sup>V</sup>

Hapanimelää punakaalia<sup>V</sup>

#### JÄLKIRUOAT

Valikoima virolaisia käsityöjuustoja<sup>L</sup>

Toscakakkua, sacherkakkua<sup>L,G</sup>

Ruotsalaista omenapiirakkaa<sup>L,G</sup>

Makeita pullia, piparkakkuja<sup>L,G</sup>

Hedelmiä<sup>V</sup>

Macaroneja, vohveleita<sup>L,G</sup>

Vaniljavaahtoa ja brandyrusinoita<sup>L</sup>

Joulurinkilä rusinoilla<sup>L,G</sup>

Jäävesi

Kahvi, tee

L – sisältää laktoosia G – sisältää gluteenia

V – vegaaninen

Menut on tilattava vähintään 48 tuntia etukäteen.  
Menut on tarkoitettu vähintään 30 henkilön ryhmille.

Puh +372 640 8947, hotelevents@tallink.ee | hotels.tallink.com

