

JÄRJESTÄ TAPAHTUMA
TALLINK SPA & CONFERENCE HOTELLISSA

JUHLAVA ILLALLISBUFFET



Menu 1

Alkuruoat

- Valikoima vihersalaatteja ^V
- Toast Skagen briossilla ^G
- Siikatartaria
- Naudan poskea ja punasipulihilloketta
- Savustettua porsaan kieltä piparjuuri-aiolilla
- Fattoush eli Libanonilainen leipäsalaatti ^{G, V}
- Caprese-salaattia ^L
- Kana-pastasalaattia chilimajoneesilla ^G
- Valikoima virolaisia käsintehtyjä juustoja ^L

Pääruoat

- Turskafileetä Toscanan kastikkeella
- Matalalämpötilassa kypsennettyä timjamibroileria currykastikkeella
- Naudanliha-nuudeliwokki
- Paahdettuja vihanneksia ^V
- Porkkanapihviä ja paahdettua paprikakastiketta ^V
- Vihreää risottoa ^L
- Yrttipperunoita ^V

Jälkiruoat

- Pastéis de Nata eli portugalilainen kermaleivos ^{G, L}
- Tiramisu ^{G, L}
- Hedelmäsalaattia mansikkasiirapilla ^V

Menu 2

Alkuruoat

- Valikoima vihersalaatteja ^V
- Tonnikala ceviche
- Kevyesti suolattua lohta tilliaiolilla
- Naudan flank-steik sipulihillolla ja parmesaanilla ^L
- Caesarsalaattia ja ciabatta-parmesankrutonkeja ^G
- Kreikkalaista salaattia ^L
- Prosciuttoa ja cantaloupe-melonia
- Juusto-tortellinisalaattia ^{G, L}
- Valikoima italialaisia juustoja ^L

Pääruoat

- Pallaksen fileetä katkarapukastikkeella
- Mustaherukalla lasitettua porsaan mini potkaa
- Pad Thai kanalla
- Kasvislasagne ^{G, V}
- Uunissa paahdettuja kasviksia ^V
- Perunapaistosta kirsikkatomaateilla ja sipulilla ^V

Jälkiruoat

- Toscakakkua ^{G, L}
- Mini Pavlovaa ^L
- Tuoretta hedelmäsalaattia mintulla ^V

L – sisältää laktoosia, G – sisältää gluteenia, V-vegaaninen

Vesi, kahvi / tee ja leipövalikoima.

Voimassa ajalla 1.01.–30.12.2024
Menut on tarkoitettu vähintään 30 henkilön ryhmille.
Valitse sama menu koko ryhmälle.
Menut on tilattava vähintään 48 tuntia etukäteen.

JÄRJESTÄ TAPAHTUMA
TALLINK SPA & CONFERENCE HOTELLISSA

JUHLAVA ILLALLISBUFFET



Menu 3 vegaaninen vaihtoehto

Alkuruoat

- Fattoush- salaattia ^G
- Falafelejä
- Kurkku makit
- Raviolisalaattia tomaatteilla ja avokadolla
- Kesäkurpitsa ja tagliatelle salaattia seesaminsiemellä ja chilikastikkeella
- Aasialaista punakaalisalaattia pähkinöillä ja inkiväärillä
- Kurkkua limetillä ja korianterilla
- Kirsikkatomaatteja pestolla
- Pitaleipää ja hummusta ^G
- Vegan tzatziki-kastiketta
- Vegaanista juustoraastetta

Pääruoat

- Kasvislasagnea tomaattikastikkeella ^G
- Paahdettuja perunoita sipulilla, aurinkokuivatulla tomaateilla ja yrteillä
- Riisinuudeleita vihanneksilla ja tofulla
- Bataattiranskalaisia chilimajoneesilla
- Paistettua kukkakaaliriisiä sipulilla ja inkiväärillä
- Kevätkääryleitä kasviksilla, makeaa chilikastiketta
- Punainen curry paahdetulla munakoisolla ja kikherneillä
- Valkosipulivoissa paistettuja herkkusieniä yrteillä
- Kebabia

Jälkiruoat

- Banaani-taateli kuivakakkua vaniljakastikkeella
- Kookos-panna cotta mangokastikkeella
- Kauden hedelmiä
- Marjasorbettia

L – sisältää laktoosia, G – sisältää gluteenia, V-vegaaninen

Vesi, kahvi / tee ja leipävalikoima.

Voimassa ajalla 1.01.–30.12.2024
Menut on tarkoitettu vähintään 30 henkilön ryhmille.
Valitse sama menu koko ryhmälle.
Menut on tilattava vähintään 48 tuntia etukäteen.