

Lämmin viiniglögi-drinkki jouluisilla lisukkeilla

Hinta: 6,50 € / lasi

**Perinteinen joulumenu**

Hinta: 42 € / henkilö


Keitetyt perunat, sillikaviaari, glögisilakkaa, savukirjolohta, maksapatee & mausteinen appelsiinihilloke, rosolli, tuoresalaattia ja puolukkakastiketta. Talon leipävalikoima ja voi.

Perinteinen joulukinkku, Lanttu- porkkana- & perunalaatikko

Puolukkamousse & kanelicrumble.

Viinisuositukset:


Alkuun:

Folonari Garganega – Pinot Grigio – Kuiva 
39 € / pullo

Pääruoan kanssa:

Caparrzo - Sangiovese – Runsas 
47 € / pullo

Jälkiruoan kanssa:

Tornion Panimo – Piki – Tervalikööri 
7,50 € / henkilö

Kahvi / tee +2,50 € / henkilö

Hennesy VS 10 € / henkilö

Baileys 7 € / henkilö

Jaloviina*** 7 € / henkilö

Ankankoipi joulumenu

Hinta: 60 € / henkilö


Tervasilakkaa, mustikkagraavattua lohta, mummon kurkkuja, rapuskagen & saaristolaisleipää, caesarsalaattia, yrttinen vihersalaatti & talon dressing, paahtopaistia & punasipuli-rosmariinihilloke, chorizo porkkanoita

Ankankoipiconfit & tumma pihlajanmarjakastike
Palsternakkapyre & parmesaani perunakakku


Kaneliomenapaistos & mascarpone vaahto

Viinisuositukset:

Alkuun:

Marius Rosé d'Oc – Grenache, Shiraz/Syrah – Kuiva 
36 € / pullo

Pääruoan kanssa:

Hugel Tradition - Pinot Gris – Kuiva, mineraalinen 
47 € / pullo

Jälkiruoan kanssa:

Ainoa Aho – Mansikka, Sauvignon Blanc –
Puolimakea 
7,50 € / henkilö

Kahvi / tee +2,50 € / henkilö

Hennesy VS 10 € / henkilö

Baileys 7 € / henkilö

Jaloviina*** 7 € / henkilö

Edellyttämme ryhmälle yhtenäistä menuvalintaa. (erikoisruokavaliot huomioidaan keittiön toimesta).
Viinit ja muut ruokajuomat laskutetaan erikseen.

Menujen minimilaskutus 10 henkilöä. Noutopöytätarjoilu.
Kattausmaksu Mäkituvalle ja Rantakabinettiin 65 €.

Tilausvahvistus 2 viikkoa ennen tilaisuutta.