
JOULUPÖYTÄMENU

24.12.2019 KLO 19

Tervetuliaisjuoma

Glögiä rusinoiden ja manteleiden kera

Alkupalat

SILLIVALIKOIMA KEITETTYJEN PERUNOIDEN JA LISUKKEITEN KERA
smetanaa, hienonnettua punasipulia, ruohosipulia, sitruunaa

Marinoitua lohta joulumausteiden kera ja blinejä

Kuumasavustettua silakkaa, sillirullaa ja marinoitua kurkkua

Lohen mädillä täytettyjä munanpuolikkaita

Kotitekoista kana-, ankan- ja hanhenmaksapateeta mustaherukkahyytelön kera

Joulukinkkua ja marinoitua patissonkurpitsaa

Kylmäsavustettua kanaa, Dijon-sinappia ja omenakastiketta

Marinoitua punajuurta ja kurpitsaa

Salaatit

Pohjoismainen perunasalaatti purjosipulin ja kapriksien kera

Salaatti tomaateista, pavuista ja punasipulista

Salaatti uunissa paistetuista porkkanoista, punajuurista ja vuohenjuustosta

Selleri-viinirypälesalaatti jogurtilla ja pähkinöillä

Bulgursalaatti yrttien ja granaattiomenoiden kera

Katkarapu-vihannessalaatti

TOISEN KERROKSEN JUHLASALISSA

JOULUPÖYTÄMENU

24.12.2019 KLO 19

Pääruoat

Joulumakkarat haudutetun hapankaalin kera

Kermanen lanttulaatikko

Paistettua lohifileetä

Kermanen metsäsienikastike

Paahdettuja yrttiperunoita

Uunissa paistettuja juureksia

LIHAMESTARIN TARJOILEMANA

*Uunissa paistettua joulukinkkua, paistettua jouluporsaan potkaa,
puolukka-appelsiinikastiketta, makeaa sinappikastiketta, paistinkastiketta*

Jälkiruoat

Tummasuklaakääretorttu vanilja-kirsikkavaahdolla

Kermanen riisivanukas marjakastikkeen, kanelin ja mandariinien kera

Joululeivonnaisia hillolla ja pähkinöillä (joulutorttuja)

Mandariini-, punaherukka- ja kuohuviinihyytelöä

Kotitekoisia piparkakkuja

Jouluinen kuivakakku kuivatuilla hedelmillä, marsipaanilla ja kardemummalla

Valikoima joululeipiä, yrttivoita

Karpaloilla ja mintulla maustettua lähdevettä

Kahvia ja teetä

**TOISEN KERROKSEN
JUHLASALISSA**
