

PULMA –JA PEOMENÜÜD

*Hinnad kehtivad grupile alates 10 inimesest. Hindadele lisandub KM.
Oleme alati valmis muutma ja täiendama menüüsid ning arvestama kliendi erisoovidega.*

MENÜÜ NR 1 (täisteinidusega) HIND 23 EUR

Eelroog

Hakitud lõhefilee sidrunikreemi, tillivõis praetud saia, vutimuna ja rukolaga

Pearoog

Seesamiõliga küpsetatud kanafilee lillkapsarisoto, köögiviljade ja suitsujuustukastmega

Dessert

Šokolaadisuflee sidrunijäätisega

Joogid

Kannuvesi, mahl, kohv, tee

MENÜÜ NR 2 (täisteinidusega) HIND 24 EUR

Eelroog

Värske salat pühvlimozzarella, kanafilee ja päikesekuiva tomatiga

Pearoog

BBQ-ahjus suitsutatud sea sisefilee bataadipüree, röstitud aedviljade ja punaveini-tüümianikastmega

Dessert

Pavlova värskete marjadega

Joogid

Kannuvesi, mahl, kohv, tee

MENÜÜ NR 3 (täisteinidusega) HIND 25,50 EUR

Eelroog

Suitsutatud veise sisefilee marineeritud šampinjonide ja suvikõrvitsa, grillitud paprika ning röstitud seemnetega salatipadjal

Pearoog

Lõõmatud võikala pärkuskussi, köögiviljade ja valge veini kastmega

Dessert

Šokolaadi panna cotta apelsinikeedise ja mangokreemiga

Joogid

Kannuvesi, mahl, kohv, tee

MENÜÜ NR 4 (täisteendusega) HIND 27 EUR

Eelroog

Kitsejuustuvaht porgandikreemi, rukola, vinnutatud kirsstomatite, võis praetud saia ja kuusevõrsekastmega

Supp

Mustjuuresupp piimavahu ja trühvliõliga

Pearoog

Madalküpsetatud pardifilee pastinaagi, kaalika ja portveinikastmega

Dessert

Valge-šokolaadi-toorjuustukook astelpajukastmega

Joogid

Kannuvesi, mahl, kohv, tee

MENÜÜ NR 5 (täisteendusega) HIND 28,50 EUR

Eelroog

Salat vinnutatud tomati, poolkuiva tomati ja kitsejuustuvahuga

Supp

Rohelise herne püreesupp vahuveiniga

Vahekäik

Apelsini-granita

Pearoog

BBQ- ahjus suitsutatud veise sisefilee, kartuli-muskaadikreemi, bataadipüree, röstitud köögiviljade ja punaveinikastmega

Dessert

Mustikaparfee astelpajukastme ja maasikamelbaga

Joogid

Kannuvesi, mahl, kohv, tee

MENÜÜ NR 6 (täisteendusega) HIND 30 EUR

Eelroog

Röstitud kammkarp Dijon sinepikastme, ürdisalati ja siamarjaga

Supp

Veiserammuleem köögiviljadega

Vahekäik

Maasikapüree piparmündi, apelsinilikööri ja purustatud jääga

Pearoog

Grillitud lambakarree mündivõi, rosmariinikartuli ja konjakisiirupiga

Dessert

Meloni-maasikasupp sidruni-mascarponekreemiga

Joogid

Kannuvesi, mahl, kohv, tee

Nimetus	ühik	kogus	Hind	Summa
<u>MENÜÜ NR. 7 (buffet)</u>			20,00	
<u>Suupisted</u>				
Täidetud munad	tk	1,5/in		
Valik heeringaid sibula ja hapukoorega	g	50/in		
Marineeritud räimed	g	40/in		
Marineeritud šampinjonid	g	50/in		
Soolakurgid	g	60/in		
Singirullid	g	50/in		
Singivalik	g	40/in		
Riisikasalat leivakoorikukorvis	tk	1,5/in		
<u>Salatid</u>				
Kartulisalat	g	100/in		
Punapeedi-heeringasalat	g	100/in		
Värske salat tomati, kurgi ja värskete tilliga	g	100/in		
<u>Soe toit</u>				
Sinepiga küpsetatud seapraad	g	200/in		
Keedukartul värskete ürtidega	g	190/in		
Õllega maitsestatud praekapsas	g	150/in		
Sinepi-sibulakaste	g	50/in		
Leiva-saiavalik, või				
<u>Dessert</u>				
Õuna-kohupiimakook	g	90/in		
<u>Joogid</u>				
Kohv / tee	tass	1,5/in		
Mahlajook	l	0,5/in		
Kannuvesi sidruniga	l	0,5/in		

Nimetus	ühik	kogus	Hind	Summa
<u>MENÜÜ NR 8 (buffet)</u>			23,50	
<u>Külmlaud</u>				
*Lihakallerd ürtidega	g	60/in		
*Juustu-kreekeri-puuviljavalik	g	70/in		
*Marineeritud suvikõrvits	g	50/in		
*Suupiste suitsukanamoussee ja marineeritud aprikoosiga	tk	1,5/in		
*Soolakurgid	g	50/in		
*Kitsejuustu bruschetta marineeritud pirni ja balsamicokreemiga	tk	1,5/in		
*Kanarulaad pestoga	g	50/in		
*Suupiste forelli tar-tariga	tk	2/in		
<u>Salatid</u>				
Saksa kartulisalat	g	90/in		
Värske salat peedi, meloni ja röstitud seemnetega	g	90/in		
Kartuli-suitsutursasalat Graniitvilla majoneesiga	g	90/in		
<u>Soe toit</u>				
Ahjus küpsetatud lõhefilee	g	110/in		
Ingveri ja ürtidega küpsetatud kanafilee	g	110/in		
Ahjukartul värske peterselliga	g	200/in		
Koores hautatud punapeet	g	100/in		
Valge veini-koorekaste	g	50/in		
Punaveinikaste	g	50/in		
Leiva-, saiavalik ja toorjuustu-ürdivaht				
<u>Dessert</u>				
Kirsi-kohupiimakook	g	90/in		
<u>Joogid</u>				
Kohv / tee	tass	1,5/in		
Mahl	l	0,2/in		
Kannuvesi	l	0,5/in		

Nimetus	Ühik	kogus	hind	Summa
<u>MENÜÜ NR 9 (buffet)</u>			25,00	
<u>Külmlaud</u>				
*Madalküpsetatud köömmelõhe	g	40/in		
*Kanapee röstitud sepiku, murulaugu- toorjuustukreemi ja soolatud siiaga	tk	1,5/in		
*Kilutrühvel sinepikreemi ja rukkilillega	tk	1,5/in		
*Seafilee rulaad hapukurgikastmega	g	40/in		
*Suupiste kitsejuustuvahu ja murakamoosiga	tk	1,5/in		
*Aedviljasalsa vähisabaga serveerituna klaastopsis	tk	1,5/in		
*Lahtine kukeseenepirukas	g	40/in		
*Spinatiga täidetud kanafilee	g	40/in		
<u>Salatid</u>				
*Caesar salat kanafileega	g	100/in		
*Värske salat marineeritud juustu ja puuviljadega	g	100/in		
<u>Pearoog</u>				
*Lõõmatud võikala	g	100/in		
*BBQ-ahjus suitsutatud sea sisefilee	g	100/in		
*Pärilkuskuss köögiviljadega	g	120/in		
*Kartulikreem ürtidega	g	170/in		
*Punaveinikaste	g	50/in		
Must leib, kuklid, toorjuustu-ürdivaht				
<u>Dessert</u>				
*Pavlova värskete marjadega	g	90/in		
<u>Joogid</u>				
Kannuvesi	l	0,5/in		
Mahlavalik	l	0,2/in		
Kohv/tee	tass	1,5/in		

Nimetus	Ühik	kogus	hind	Summa
<u>MENÜÜ NR 10 (buffet)</u>			27,00	
<u>Tervitussuupisted</u>				
*Puuviljad šokolaadis	tk	1,5/in		
<u>Külmlaud</u>				
*Suitsukanavaht ahjuõunamoosiga puuviljaleival	tk	1,5/in		
*Suitsuheeringas sinepikreemi, nõrutatud hapukoore ja murulauguga mandelkartulil	tk	1,5/in		
* BBQ-ahjus suitsutatud sea sisefilee	g	50/in		
*Kitsejuustu-jõhvikatrühvel	tk	1,5/in		
*Lõhepatee	g	50/in		
*Rostbiif punaveinis hautatud pärlsibulaga	g	50/in		
* Bruschetta seente, peekoni ning värske tilli ja murulauguga	tk	1,5/in		
* Kartuli-Parmesanitrühvel leivatolmus Põltsamaa sinepikreemiga	tk	1,5/in		
<u>Salatid</u>				
*Värske salat röstitud peedi, feta juustu, punasibula ja maasikatega	g	90/in		
*Värske kurgi-rukolasalat soolahelvestega	g	90/in		
<u>Pearoog</u>				
*Küpsetatud lõhefilee laimi ja tšilliga	g	100/in		
*Madalküpsetatud pardi rinnafilee	g	100/in		
*Röstitud aedviljad	g	180/in		
*Ahjukartul rosmariiniga	g	160/in		
* Mustsõstra-punaveinireduktsioon	g	40/in		
Must leib, kuklid, toorjuustu-ürdivaht				
<u>Dessert</u>				
Valge šokolaadi-toorjuustukook	g	90/in		
<u>Joogid</u>				
*Mahl	l	0,2/in		
*Kannuvesi	l	0,5/in		
*Kohv/tee	tass	1,5/in		

Nimetus	Ühik	kogus	hind	Summa
<u>MENÜÜ NR. 11 (buffet)</u>			30,00	
<u>Tervitussuupisted</u>				
*Käsitsi valmistatud trühvliivalik	tk	1,5/in		
<u>Külmlaud</u>				
*Kartulipliinid lõhe tar-tari ja siiamarjaga	tk	1,5/in		
*Soolalõhe jõhvikatega	g	50/in		
*Heeringas mädarõikakreemi ja õunatoffeega mustal leival	tk	1,5/in		
*Terve värskelt suitsutatud forell	g	40/in		
*Külm kõrvitsavaht kitsejuustu ja röstitud peediga serveerituna klaastopsis	tk	1/in		
*Põletatud puuviljaleival serveeritud metsaseenesalat soolakurgiga	tk	1,5/in		
*Kanamaksapatee	g	40/in		
*Kergelt suitsutatud rostiif veise sisefileest punaveini-kirsikastmega	g	50/in		
*Searulaad suitsujuustu ja pohlamoosiga	g	50/in		
*Suitsutatud pardifilee pirnikreemi ja maasikaga köömneleival	tk	1,5/in		
<u>Salatid</u>				
* Värske salat pühvlmozarella, kanafilee ja vinnutatud kirsstomatiga	g	80/in		
*Värske salat punapeedi, suitsulõhe ja toorjuustukreemiga	g	80/in		
<u>Soe toit</u>				
*BBQ-ahjus suitsutatud sea sisefilee	g	110/in		
*BBQ-ahjus suitsutatud lõhefilee	g	110/in		
*Röstitud kartulid, kaalikad, küüslauk ja porgandid	g	200/in		
Ratatouille	g	100/in		
Suitsujuustukaste	g	50/in		
Punaveini-trühvlikaste	g	50/in		
Leiva-, saia-, kuklivalik ja toorjuustu-ürdivaht				
<u>Dessert</u>				
Kohupiima-marjatort	g	90/in		
<u>Joogid</u>				
Kohv / tee	tass	1,5/in		
Mahl	l	0,2/in		
Kannuvesi	l	0,5/in		