



Tilausmenut ryhmille Kellarisalissa ja tilaussaunoilla 2026

1 sama tarjoilu / ryhmä, erikoisruokavaliot huomioimme erikseen.
Vähintään 10 henkilölle.

Perustuen mahdollisiin raaka-aineiden saatavuus- tai toimitusongelmiin, tuottajahintojen ja/tai muun kustannustason nousuun pidätämme kaikki oikeudet hinta- ja tuotemuutoksiin.

MAALTA JA MERELTÄ- BUFFET

54 €

Lisäpääruoka + 7 €/hlö

ALKURUUAT

Leipäjuustosalaattia L,G

Karpalovinaigrettea M,G

Savustettua lohta ja paahdettua endiiviä M,G

Paahdettuja juureksia ja pähkinää M,G

Leipää ja kirnuvoita L

PÄÄRUOKA

Valitse 1:

Kananpoikaa ja tummaa pippurikastiketta, peruna-kasvispaistosta M,G

Grillattua nieriää ja savu-bearnaisekastiketta L,G, paahdettua perunaa ja kasviksia M,G

Tofua Marry Me -kastikkeessa, juurespyttipannua G,V

JÄLKIRUOKA

Valitse 1:

Paahtovanukasta L,G

Sitruunakakkua lasissa L,G

(L=laktoositon, G=gluteeniton, V=vegaaninen) * saatavissa vegaanisena



CAESAR-PÖYTÄ

32 €

Buffet, josta voit koota mieleisesi annoksen

Grillattua kananpoikaa M,G
Katkarapuja M,G
Paahdettuja kauden juureksia M,G
Kruetonkeja L
Parmesan- juustoa L,G
Romaine-salaattia M,G
Haikon caesarkastiketta L,G

Kartanon makupalavati

280 €

10 henkilölle

Juustovalikoima, 3 lajia
Leikkeleitä
Marinoituja suolaisia sesongin herkkuja
Hedelmiä
Rapeaa suolaista ja makeaa (myös gluteenittomana)

Hirvenlihapullia ja kermaista riistakastiketta L, G 27 €

Perunasurvosta, puolukkaa ja suolakurkkua

Savuporokiusausta timjamikermassa L, G 29 €

Vihersalaattia, leipää ja talon levitettä

Punajuuri-vuohenjuusto Quiche L 26 €

Vihersalaattia

Lajitelma snackseja ja dippikastiketta

15 €/ hlö

(L=laktoositon, G=gluteeniton, V=vegaaninen) * saatavissa vegaanisena