



## **ILLALLISMENUT RYHMILLE TALVI 2019**

### **MENU 1**

**Herkkutattikeittoa  
- tryffeliöljyä ja yrttileipää**

\* \* \*

**Poronkärjistystä  
- juuresperunapyreetä ja puolukkaa**

\* \* \*

**Leipäjuustoa ja lakkoja**

**Hinta: 43,00**

\*\*\*\*\*

### **MENU 2**

**Blini ja muikunmätää**

\* \* \*

**Chateaubriand  
- härän sisäfileepihvi 200g, jaloviina- dijonkermakastiketta ja  
hasselbackan perunaa**

\* \* \*

**Kinuski Creme Brulee**

**Hinta: 59,00**

\*\*\*\*\*

### **MENU 3**

**Graavi siikatoast**

\* \* \*

**Ankkaa  
-pitkään haudutettu ankanreisi, punaviinikastiketta ja tattirisottoa**

\* \* \*

**Suklaa fondant  
- marjasabayon**

**Hinta: 48.00**

**MENU 4.**

**Serrano kinkkua ja Waldorfinsalaattia  
- dijonkastiketta**

\* \* \*

**Kuhaa**  
- sitruunavoissa paistettua Kivijärven kuhafileetä ja  
kermamuhennettua palsternakkaa

\* \* \*

**Talon Karpalopiirakkaa ja vanhanajan vaniljajäätelöä**

**Hinta: 45,00**

\*\*\*\*\*

**MENU 5.**

**Lime- sokeri graavattua merilohta**  
- uppomuna ja paahdettua maalaisleipä murua

\* \* \*

**Poronvasan paistia**  
- tummaa gini- karpalokastiketta ja bearnaisekastiketta sekä paahdettua  
puikulaperunaa

\* \* \*

**Karpalo- valkosuklaa mousse**

**Hinta 57,00**

\*\*\*\*\*

Ennakkoon varattavat menut on tarkoitettu yli 8 henkilön ryhmille,  
toivomme yhtäläistä menuvalintaa.

Menu ruokailut tulee tilata vähintään 5 arkipäivää ennen tilaisuutta.

Erikoisruokavaliot huomioidaan toiveidenne mukaisesti.

Veloitamme tilaajaa varatun ja 5 vuorokautta ennen  
vahvistetun henkilömäärän mukaisesti.

Yli 25 henkilön ryhmille buffetpöytä sopimuksen mukaisesti, pyydä tarjous.

Lisätietoja ja pöytävaraukset p. 017-369 9090 tai sähköpostilla [ravintola@elmonte.fi](mailto:ravintola@elmonte.fi)

Pidätämme oikeudet hinnanmuutoksiin.

**LÄMPIMÄSTI TERVETULOA!**

