



Ravintola Katsomo illallisbuffetit / Dinner Buffets

Voimassa / Valid until - 31.12.2012

Valitse haluamasi tuotteet ja hinta muodostuu tuotteittain

Alkuruoat- Lihat / Starters -Meat dishes

- Mausteiden kanssa paahdettua ankanrintaa ja sitrushilloketta/ *Spicy duck breast with citrus compte*
- Paahtopaistia ja remouladekastiketta / *Roast beef with remoulade sauce*
- Harissalla maustettua lammasta ja valkosipuli-jogurtti kastiketta/ *Lamb with harissa and garlic-yougurth sauce*
- Pieniä kanalla täytettyjä kevätkääryleitä ja hapanimelää kastiketta / *Small chicken spring rolls with sweet -sour sauce*
- Serrano kinkkua, pecorino juustoa ja rucolaa / *Serrano ham with pecorino cheese and rocket salad*

Alkuruoat- Kalat/ Starters -Fish dishes

- Paahdettua briossia ja mätimoussea / *Toasted brioshe with roe mousse*
- Sokerisuolattua lohta ja sahrami majoneesia / *Sugar salted salmon with saffran mayonnaise*
- Jättikatkaravun pyrstöjä, paahdettua kookosta ja punaista currykastiketta / *Prawns with roasted coconut and red curry sauce*
- Katkarapuja Skagen ja hapankorppuja/ *Shrimps Skagen with finncrisp*
- Tuorejuustolla täytettyä kylmäsavulohta ja kurkkusalaattia/ *Cold smoked salmon filled with fresh cheese, cucumber salad*





Alkuruoat -Salaatit / Starters- Salads

- Thai-marinoitua kananpojanrintaa ja nuudelisalaattia/ *Thai marinated chicken with noodle salad*
- Caesarsalaattia ja rapeaa, savustettua porsaankylkeä / *Caesar salad with crisp smoked pork belly*
- Paahdettuja vihanneksia, pähkinöitä ja Romesco-kastiketta / *Roasted vegetables, nuts and Romesco sauce*
- Salaatti ohrasta ja lapin leipäjuustosta, puolukkavinaigrette/ *Salad of barley and lapland bread cheese with lingoberry vinaigret*
- Mozzarellaa, tomaatteja ja oliivi-artisokka salaattia / *Mozzarella and tomatoes with salad of olives and artichoke*

Jälkiruoat / Desserts

- Valkosuklaa moussea ja Cantucci-keksejä / *White chocolate mousse with cantucci bisquet*
- Sitruuna Crème Brûlée / *Lemon flavored Crème Brûlée*
- Suklaakonvehteja ja Macaron-leivoksia / *Chocolate pralines and Macaron bisquets*
- Mansikka Grand Marnier kakkua ja mansikkakastiketta / *Strawberry Grand Marnier cake with strawberry sauce*

Lämpimät Pääruoat / Warm main courses

- Maissikanan rintaa, kauden vihanneksia ja rakuunakastiketta / *Breast of corn chicken, seasons vegetables and tarragon sauce*
- Paistettua nieriää, kauden vihanneksia ja tartar-kastiketta/ *Fried arctic char with seasons vegetables and tar-tar sauce*
- Paahtofileetä, kauden vihanneksia, pippuri- ja bearnaisekastiketta / *Roast beef, seasons vegetables , pepper-and bearnaise sauce*

Buffetteihin kuuluu lisäksi vihersalaatti, leipäkori ja levite
/ Buffets includes also green salad, bread and butter.





Hinnoittelu / Prices

Kaikki alkuruuat ja jälkiruuat maksavat **9,50 € / hlö / ruokatuote**
All the starters and dessert cost 9,50 € / person / dish.

Lämmin ruoka maksaa **11,50 € / hlö / ruokatuote /**
Main courses are 11,00 € / person/ dish

Asiakas valitsee itse listasta olevista ruuista haluamansa tuotteet
Customer can choose the dishes from menu.

Esimerkkejä / *For example*

3 kpl alkuruokia+ 1 jälkiruoka maksaa asiakkaalle **38,00 € / hlö / 3 starters + 1**
dessert = 36,00 € / person

2 kpl alkuruoka, 1 lämminruoka ja 1 jälkiruoka yht. **40,00 € / hlö / 2 starters+ 1**
main course+ 1 dessert = 40,00 € / person

"Porukalla pienempään hintaan" / More people-Pay less

30-99 hlö alkuruoat ja jälkiruoat **9,50 € / hlö / ruokatuote** ja
lämminruoka **11,50 € / hlö / ruokatuote**
30-99 person= starters and desserts costs 9,50 € / person/ dish and warm main
courses 11,00 € / person / dish

100-199 hlö alkuruoat ja jälkiruoat **9,00 € / hlö / ruokatuote** ja
lämminruoka **11,00 € / hlö / ruokatuote**
100- 199 person= starters and desserts costs 9,00 €/ person/ dish and warm main
courses 11,00 €/ person/ dish

yli 200 hlö alkuruoat ja jälkiruoat **8,50 € / hlö / ruokatuote** ja
lämminruoka **10,50 € / hlö / ruokatuote**
200- or more= starters abd desserts 8,50€ / person / dish and main courses 10,50 €
/ person/ dish

