

Menut Musta Lammas



Menut valmistetaan minimissään 10 hengen seurueille.

Menuvalinnan tulee olla yhtenäinen.

Tilaus on tehtävä viimeistään viisi (5) arkipäivää ennen tilaisuutta.

Laskutamme vähintään sen henkilömäärän mukaan mikä on meille ilmoitettu 48 tuntia ennen tilaisuutta.

Ilmoitathan erityisruokavaliot ja ruoka-aineallergiat etukäteen.

Valmistamme mielellämme myös täysin vegaanisia menuja etukäteistilauksesta.

Menu 1

51,-

Sokerisuolattua nieriää

Kermaviiliä ja marinoitua kurkkua

Grillattua karitsaa

Heramarinoitua parsakaalia ja varsiselleri beurre blanc

Hapankermapannukakkua

Lakritsijäätelöä ja vadelmaa

Viinit

2015 Riesling Estate Rudesheim, Georg Breuer, Rheingau, 56,-/ plo

2013 Laurus Côtes du Rhône Villages, Gabriel Meffre, Rhône, 42,-/ plo

2015 Rieslaner Auslese, Borell-Diehl, Pfalz, 8,-/ 8cl

Menu 2

52,-

Perunalettua

Marinoituja kasviksia ja tillivoita

Paistettua kuhaa Kallavedestä

Paahdettua kurpitsaa ja herakastike

Valkosuklaakakkua

Raparperijäätelöä ja -mysliä

Viinit

2015 Pinot Blanc, Gustave Lorentz, Alsace, 49,- / plo

2015 Blush Rosé, Lundén & Cie., Rheingau, 51,- / plo

2015 Riesling Auslese Bacharacher Hahn, Toni Jost, Mittelrhein, 15,20/ 8cl

Yllätysmenu

Valitse mieluihin menunpituus ja anna keittiömme yllättää!

Hinnat yli 10 henkilön seurueille 3 rkl 49,- 4rkl 57,- 5 rkl 62,- 6rkl 67,-

Onko seurueesi alle 10 henkilöä? Ota meihin yhteyttä!

Teemme kaikki annokset omassa keittiössämme alusta asti tuoreista raaka-aineista, jotka tulevat tarkoin valituilta pientuottajilta Kuopion lähialueilta.

