

ELÄMYSRAVINTOLOIDEN MENUT SAVUSAUNAT YLI 10 HENKILÖÄ

Kammin Poropeijaiset 69 €

Poropeijaiset katetaan noutopöytään. Alkuruokana tarjoillaan perinteistä Päijät-Hämäläistä tattikeittoa (L,G) sekä leipurin leipäsiä ja vaahdotettua voita

*

Pääruuaksi valmistetaan avotulen äärellä perinteisiä poroherkkuja:

poromakkaroita, poronkäristystä,

poronvasanmaksaa ja riistakastiketta.

Monipuolisten poroherkkujen lisäksi tarjolle katetaan myös loistelohta ja tillismetanaa, puikulapotaattimuhennosta ja juureksia.

Lisäksi tarjoillaan metsäsienisalaattia, karpaloa ja kammin suolakurkkua.

(L,G)

Huomioittehan seuraavaa:

Ruoka-annokset sisältävät allergeeneja.

Huomioimme ennakkotilauksella ilmoitetut mahdolliset erityisruokavaliot varauksen yhteydessä tai sähköpostilla.

Paikan päällä allergeeneja ei pystytä huomioimaan. Tarjoilemme yhtenäisen menun koko seurueelle erikoisruokavaliot huomioiden.

**Ruokalajien muutoksista / vaihdoksista menuissa
veloitamme 5 € / henkilö.**

Grilli Menu 46 €

Kirkas keitto siasta ja kylmäsavustetusta taimenesta (M,G) & aitoa ruisleipää ja voita

*

Grillattua kuvepaistia (M,G) & riistakastiketta (M,G), kermaan muhennettua perunaa (L,G), rakuunalla ja hunajalla makustettuja porkkanoita (L,G)

Kuha Menu 46 €

Lapinukon porokeittoa (L,G) & lämmintä rieskaa ja ohralepuskoita (L)

*

Leipämuruihin kastettua, paistettua kuhafileetä (L) & sitruunalla ryhdistettyä kapriskastiketta (L,G), ryppyperunoita (M,G) & satokauden kasviksia ja tuoretta pinaattia (L,G)

Lammas Menu 48 €

Perinteistä kermaista lohikeittoa (L,G) & Vierumäellä piimään leivottua mallasleipää ja aitoa voita

*

Savustettua lampaanpaahtopaistia (M,G), tummaa marsalakastiketta (M,G), valkosipuli-kermaperunoita (L,G) & säräjuureksia (L,G)

Lohi Menu 52 €

Riimisuolattua poronpaistia (M,G) & juureksia monella tapaa, katajanmarja-majoneesia ja pikkelöityjä sieniä (M,G)

*

Lämminsavustettua merilohta keittiömestarin savulaatikosta (M,G), kermaan muhennettuja metsäsieniä (L,G), paistettua lapinpuikulaa (L,G) & haudutettua punakaalia ja kunnon pekonia (L,G)

Blini Menu 56 €

Valurautapannussa voissa paistettu muhkea blini (L) sekä siianmätiä pohjoiselta perämereltä 40 g (M,G) lisukkeinaan shalottisipulia, vaahdotettua smetanaa, kirkastettua voita (L,G). Kasvisvaihtoehto saatavilla sienisalaatilla (L,G)

*

Ronskisti lihaa; Grillattua paahtofileetä (M,G), bearnaise-kastiketta (L,G), savuperunoita (L,G) & satokauden juureksia (L,G)

Jälkiruoka valinnan mukaan 10 €

Piimäpannacotta, mustikkaa ja valkosuklaata (L,G)

Kanelikermassa haudutettua leipäjuustoa ja konjakilla marinoituja lakkoja (L,G)
Ohukaisia mustikoiden ja kermavaahdon kera (L)

Nokipannukahvit 4 € / henkilö