

Nyt juhlitaan!

Akatemiatalon juhlasalissa pidettävät juhlat ansaitsevat upeat tarjoilut. Tämä hienostunut syys-talvikauden menu on koostettu sesongin parhaista raaka-aineista, ja se on täynnä makuja!

Koosta vaihtoehtoista yhtenäinen kolmen ruokalajin menu valitsemalla yksi alkuruoka, yksi pääruoka ja yksi jälkiruoka. Hinta määräytyy pääruuan mukaan.

Alkuruokavaihtoehdot

Maa-artistokkakeittoa ja suppilovahveropiiras L

Hiillostettua siikaa, mätikastiketta ja merikoralli-fenkolisalaattia L, G

Riimihärkää, piparjuurikastiketta ja metsäsienisalaattia L, G

Ankankoipirillette, balsamicokastiketta ja viikunasalaattia M, G

Jälkiruokavaihtoehdot

Kahden suklaan leivos ja kirsikkahilloketta L, G

Omenafrangipane ja omenasorbettia VL

Kahvileivos ja espressosiirappia L

Kanelilla maustettu pannacotta ja granaattiomenasalaattia L, G

Kahvi/tee 2,90 €

Pääruokavaihtoehdot

Pintasavustettua lohta hollandaisekastiketta ja tryffeli-perunapyreetä L, G 44 €

Grillattua naudan sisäfileetä, tummaa pippurikastiketta ja yrtti-perunakakku L, G 56 €

Paahdettua maissikananrintaa, timjamikastiketta ja vehnänjyväjuurespaistosta L, G 39 €

Suolapedillä paahdettua selleriä ja kurpitsaa, tomaatti-rosmariinikastiketta ja rosmariiniöljyssä paistettua tofua L, G 41 €

Manu
Events

L=laktoositon, VL=vähälaktoosinen, M=maidoton, G=glueenittomista raaka-aineista valmistettu
Otamme pyynnöstä huomioon etukäteen ilmoitetut ruoka-allergiat

Tilaukset: Manu Events myyntipalvelu sales@manuevents.fi tai p. 010 315 3000