



BUFFEE NR.1

Soe buffee / Warm buffet

- Grillitud õrnsuitsu lõhefilee / Grilled and tender smoked salmon fillet
- Grillitud mahlane kanakintsuliha / Grilled juicy chicken thigh meat
- Röstitud hooajalised juurviljad / Roasted seasonal vegetables
- Keedukartul sulavõi ja tilliga / Potatoes with butter and dill

Külm buffee / Cold Buffet

- Minikurgid / Mini pickles
- Marineeritud seened / Marinated mushrooms
- Terriaki kaste / Teriyaki sauce
- Küüslaugu-ürdi kaste / Garlic-herb sauce
- Oliivid / olives
- Roheline salat granaatõuna seemnetega / Green salad with pomegranate seeds
- Caesari salat külmsuitsu lõhega / Caesar salad with cold smoked salmon
- Kreekasalat pähklitega / Greek salad

Magus buffee / Dessert Buffet

- Maasikarull / Strawberry swiss roll
 - Rabarberi panna cotta / Rhubarb panna cotta
 - Juustuvalik / Cheese selection
- Kohv, tee, vesi, kukkel, maitsevõi / Coffee, tea, water, bun, butter

52 € Inimese kohta

52 € Per person



BUFFEE NR.2

Soe buffee / Warm Buffet

- Üleküpsetatud seakaelakarbonaad / Owen baked Pork neck chop
- Rõstitud kohafilee valge veini kastmes / Roasted pike perch in white wine sauce
- Marineeritud ja rõstitud köögiviljad / Marinated and roasted vegetables
- Ahjukartul / Owen baked potatoes

Külm buffee / Cold Buffet

- Värske salat seemnetega / Fresh salad with seeds
- Sinepine kaste / Mustard sauce
- Küüslaugu-ürdi kaste / Garlic-herb sauce
- Kikerherne cous cous salat / Chickpea cous cous salad
- Ahjupeedid kitsejuustukreemiga / Owen baked beetroot's with goat cheese
- Metsaseenesalat / Forrest mushroom salad
- Caesari salat kanaga / Caesar salad with chicken

Magus buffee / Dessert Buffet

- Laimimaitseline toorjuustukook / Lime cheese cake
- Vanaema õunakook / Grandmother's Apple pie
- Kohv, tee, vesi, kukkel, maitsevõi / Coffee, Tea, water, bun, butter

44 € Inimese kohta

44 € Per person