

Jõuluõhtu buffet-menüü

KÜLM BUFFET

Klassikaline kihiline heeringasalat peediga

Rooma salat küpsetatud kirsstomatite, laagerdatud juustu, krutoonide ja kerge küüslaugukastmega

Rukola–spinatisalat: mandariinid, granaatõunaseemned, fetajuust, mee–Dijon vinaigrette

Roheline salat marineeritud kõrvitsa, apteegitilli ja pohladega

Kalavalik: Matjes ja sinepiheeringas, kuumsuitsulõhe, täidetud munad krevettidega*

Koriandri ja tšilliga soolatud lõhefilee sinepivinegretiga (L, G)

Punane kalamari lisanditega (L, G)

Lahtine metsaseene–spinati küpsetis ürdi crème fraîche'iga

Skandinaaviapärase jõulusink riivsaiaglasuuri ja mustsõstraželeega

Madalküpsetatud röstitud veiseliha punasesibula moosi ja mädarõikakreemiga

Valik lisandeid: marineeritud kõrvits, soolatud kurk, metsaseenesalat, peedisalat, sinepikartulid, hakitud punane sibul, seemnetega sinep (L, G, V)

*Kalad serveeritakse Pariisi kartulite, hakitud punase sibula, hapukoore ja sidrunisektoritega (V)

KUUM BUFFET

Röstitud lõhefilee sidruni–jõhvika koorikuga

Krõbe vahtrasiirupi ja ingveriga maitsestatud jõulupraad (G)

Valik ahjus röstitud jõuluvorstikesi

Apelsini, mee ja võiga hautatud hapukapsas (G, V)

Kartuli–suvikõrvitsa terriin laagerdatud juustuga (G, V)

Lillkapsagrataän: bešamell, mozzarella ja sidruni riivsai (V)

Ürdiõliga aurutatud köögiviljad (V, L, G)

DESSERDID

Jõuluküpsetised

Piparkoogi brownie vaniljemousse'iga

Passionikook Pavlova stiilis, siirupis hautatud virsikud

Sidruni-tiramisukook mustikakastmega

Piparkoogid

Valik tükeldatud puuvilju

Värskelt küpsetatud leivad, saiad ja jõululeivad

Või ja ürdikreem

Kohv / tee / jäävesi / glögi

G – gluteenivaba

L – laktoosivaba

V – taimetoit