

TILAUSMENUT RYHMILLE

syksy 2008 - kesä 2009

Menu 1 38,60

Chèvrejuustoa ja yrttisalaattia VL, G

Grillattua vuohenjuustoa raikkaalla salaattilla ja hillottua viikunaa
viinisuosituksena ranskalainen Brocard Chablis Sante Claire 39,40€/plo

Paahdettua maissikanaa ja hunajakastiketta VL,G

Hunajalla ja rosmariinilla maustettua maissikananrintaa, wokattuja kasviksia
 ja tummaa hunajakastiketta sekä pariisinperunoita
*viinisuosituksena kanalle italialainen Ruffino Fonte al Sole 28€/plo tai
 uusi-seelantilainen Marlborough Montana Pinot Noir 48€/plo*

tai vaihtoehtoisesti

Paahdettua lohta, dijoninkastiketta VL,G

sienikasvispaistosta ja persiljaperunapyreetä
*viinisuosituksena läpi aterian ranskalainen Willm Riesling D'Alsace
 29,40€/plo tai ranskalainen Brocard Chablis Sante Claire 39,40€/plo*

Suklaamarkiisia ja sitrushilloketta G

Kahvia / teetä

Menu 2 42,20

Kalatrilogia VL

savulohimoussea, rosepippurigraavattua kuhaa, tartar kylmäsavusilakasta,
 kurkkuvaahtoa, rucolavinegrettiä ja rapeaksi paistettua saaristolaisleipää
*valkoviinisuosituksena australialainen Lindeman's Cawarra Chardonnay
 32,90€/plo tai ranskalainen Sancerre Les Baronnes 43,50€/plo*

Karitsanpaahtopaistia VL,G

vuohenjuustokastiketta ja yrttiöljyä, lämmintä salottisipuli-
 punaviinimarmeladia, valkosipuliperunoita
*punaviinisuosituksena australian Lindeman's Cawarra Shiraz Cabernet
 33,90€/plo tai ranskalainen Chateau Timberlay 2005 Bordeaux 31,50€/plo*

Pannacotta tyrnistä ja jogurtista VL,G

Kahvia / teetä

Menu 3 49,40

Toast Skagen L

skandinaavinen herkku katkaravusta, tillistä ja majoneesista paahtoleivillä
*viinisuosituksena J.P.Chenet Chardonnay Colombard 29,90€/plo tai
 uusi-seelantilainen Jackson Estate Sauvignon Blanc 35,40€/plo*

Aura Gold -kuorrutettu chateaubriand VL,G

punaviinikastiketta, grillattuja kasviksia sekä annanperunoita
*viinisuosituksena espanjalainen Raimat Abadia 34€/plo tai
 italialainen Cesari Amarone Valpolicella 39,90€/plo*

Hedelmä crème brûlée VL,G

Kahvia / teetä

Menuhinnot ovat ilman juomia. Juomat sovitaan tilaajan kanssa erikseen ja niiden hinnat ovat sitoumuksetta. Viinit
 veloitamme avattujen pullojen mukaan.

Edellytämme ryhmältä ennakkovarausta ja yhtenäisen menun valintaa, ryhmän minimikoko 20 henkilöä. Menu ja
 juomat tulee vahvistaa viimeistään kahta viikkoa ennen tilaisuutta. Muut erikoisruokavaliot tulee ilmoittaa vähintään
 viikkoa ennen tilaisuutta, jolloin keittiöpäällikkömme suunnittelee korvaavan menun. Mahdollinen tilavuokra ja
 vartioitu vaatesäilytys ei sisälly menuhinnaan.

G = gluteeniton
 L = laktoositon
 VL = vähälaktoosinen

YläBörs

Pidätämme oikeuden
 hintamuutoksiin.

TILAUSMENUT RYHMILLE

syksy 2008 - kesä 2009

Valitse omaan suosikkimenuusi vähintään kaksi ruokalajia.

Alkuruoat

- | | |
|---|-------|
| 1. Toast Skagen L | 9,90 |
| skandinaavinen herkku katkaravusta, tillistä ja majoneesista paahtoleivällä | |
| 2. Chèvrejuustoa ja yrttisalaattia VL, G | 12,60 |
| Grillattua vuohenjuustoa raikkaalla salaatilla ja hillottua viikunaa | |
| 3. Kalatrilogia VL | 13,80 |
| savulohimoussea, rosepippurigraavattua kuhaa, tartar kylmäsavusilakasta, kurkkuvaahtoa, rucolavinegrettiä ja rapeaksi paistettua saaristolaisleipää | |

Pääruoat

- | | |
|---|-------|
| 4. Aura Gold kuorrutettu chateaubriand VL, G | 31,90 |
| punaviinikastiketta, grillattuja kasviksia sekä annanperunoita | |
| 5. Paahdettua maissikanaa VL, G | 18,20 |
| wokattuja kasviksia, tummaa hunajakastiketta sekä pariisinperunoita | |
| 6. Paahdettua lohta dijon-kastiketta VL, G | 18,20 |
| sienikasvispaistosta ja persiljaperunapyreetä | |
| 7. Karitsanpaahtopaistia VL, G | 21,50 |
| vuohenjuustokastiketta ja yrttiöljyä, lämmintä salottispuli-punaviinimarmeladia ja valkosipuliperunoita | |

Jälkiruoat

- | | |
|--|------|
| 8. Hedelmä crème brûlée VL, G | 7,60 |
| 9. Pannacotta tyrnistä ja jogurtista VL, G | 6,90 |
| 10. Suklaamarkisia ja sitrushilloketta G | 7,80 |
| Kahviannos | 3,80 |

Menuhinnat ovat ilman juomia. Juomat sovitaan tilaajan kanssa erikseen ja niiden hinnat ovat sitoumuksetta. Viinit veloitamme avattujen pullojen mukaan.

Edellytämme ryhmältä ennakkovarausta ja yhtenäisen menun valintaa, ryhmän minimikoko 20 henkilöä. Menu ja juomat tulee vahvistaa viimeistään kahta viikkoa ennen tilaisuutta. Muut erikoisruokavaliot tulee ilmoittaa vähintään viikkoa ennen tilaisuutta, jolloin keittiöpäällikkömme suunnittelee korvaavan menun. Mahdollinen tilavuokra ja vartioitu vaatesäilytys ei sisälly menuhintaan.

G = gluteeniton / L = laktoositon / VL = vähälaktoosinen

Pidätämme oikeuden hintamuutoksiin.

YläBörs

Kauppiaskatu 6, 20100 Turku
 Varaukset ja lisätiedot:
 Sokos Hotels Myyntipalvelu/Turku
 puh. (02)3373 800, fax (02) 231 1010
 myyntipalvelu.turku@sokoshotels.fi