

DAPHNEN JOULUPÖYTÄ 2009

KALAT

Karpalosilliä L,G
Lasimestarinsilliä L,G
Sinappisilakoita L,G
Houtskärin katajanmarjasilakkaa L,G
Leppäsavustettua lohta L,G
Kirjolohen mätiä, sipulia ja smetanaa VL,G
Keitettyjä perunoita VL,G

SALAATIT & LISÄKKEET

Rosollia ja punajuurikermaa VL,G
Börsin Metsäsienisalaattia VL,G
Kotijuustoa G ja
mustaherukkahilloketta L,G
Täytettyjä kananmunia VL,G
Joululeivät

LIHAT & LEIKKELEET

Joulukinkkua L
joulusinappia
Talonriistapateeta ja
karpalomoussea VL,G

L = laktoositon
VL = vähälaktoosinen
G = gluteeniton

LÄMPIMÄT RUOAT

Peruna-, lanttu- ja porkkanalaatikkoa VL

JÄLKIRUOKAPÖYTÄ

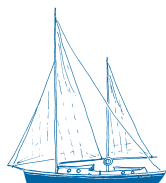
Tyrnikakkua VL
Jouluiinen pähkinäsuklaamousse G

KAHVI

Ruokajuomina hintaan sisältyvät jäävesi ja kotikalja

43,50 /hlö

Illatilauksissa joulupöytä katetaan ruokailijoiden yhteismäärän ollessa vähintään 30 henkilöä (=vähimmäislaskutusmäärä), edellyttäimme ennakkovarausta. Mahdollinen tilavuokra ei sisälly menuhin. Pidätämme oikeuden vaihtaa ruokalajikkeita vastaaviin korvaaviin tuotteisiin.



CAFE • RESTAURANT
DAPHNE
FORUM MARINUM • TURKU

Linnankatu 72 Turku
puh. 02 251 0898

Ennakkovaraukset ja lisätiedot:

Sokos Hotels, Turku / Myyntipalvelu, puh. 02 337 3800, myyntipalvelu.turku@sokoshotels.fi
www.sokoshotels.fi • www.daphne.fi • www.forum-marinum.fi