

#häätkakskytyks

Häämenut 2021

AURINGONKUKKA

Vihersalaattia, marinoitua tomaattia ja timjamilla maustettua kukkakaalia M,G

Hiillostettua siikaa, hernettä ja tilli-piparjuurimajoneesia L,G

Palvattua possua, omenaa ja salvia-creme fraichea L,G

Paahdettua maa-artisokkaa, fetajuustoa ja pinaattia L,G

Yön yli haudutettua häränrintaa ja portviinikastiketta M,G

Paahdettua perunaa ja kauden kasviksia M,G

Talon leipää ja levitettä L

46€/hlö

RUUSU

Caesarsalaattia, cheddarjuustoa ja jälkiuunileipächipsejä L

Kana-couscoussalaattia, paahdettua paprikaa ja minttujogurttia L

Briejuustoa, marinoitua kurkkua ja fenkolia L,G

Savulohiterriiniä, sitruunamajoneesia ja saframilla maustettua omenahyytelöä L,G

Rosmariinivoissa paistettua maalaiskanaa ja tummaa mustaherukkakastiketta L,G

Haudutettua lohta ja tilli-beurre blanc -kastiketta L,G

Maa-artisokalla maustettua perunaa ja kauden kasviksia L,G

Talon leipää ja levitettä L

48€/hlö

SYREENI

Vihersalaattia, yrttikastiketta ja marinoitua tomaattia M,G

Talon pastasalaattia, jossa mozzarellaa, aurinkokuivattua tomaattia ja basilikaa L

Jokirapua, parsaa ja kukkakaalibruleeta L,G

Salamia, paprikasalsaa ja persiljalla maustettua savumajoneesia M,G

Possunfileetä, tummaa portviinikastiketta ja belugalinssi-chorizopaistosta M,G

Rosmariiniperunaa ja kauden kasviksia L,G

Talon leipää ja levitettä L

44€/hlö

ILTAPALA

Lihapullia, vihersalaattia ja kasvispiirasta
10€/hlö

Hot Dog,
tomaatti-sipulisalsaa ja aiolia
7,50€/hlö


juurella

ravintola] SEINÄJOKI [catering

Tarjoilut valmistetaan minimissään 20 ruokailijan ryhmille.
Lisäksi veloitamme tarjoiluhenkilökunnan työtunnit toteutuneen mukaan.
Ruoka-aineallergiat huomioimme erikseen.
Toteutamme myös toiveenne menujen suhteen, jos näistä menuista et löydä mieleistäsi.

Ota yhteyttä ravintola@juurella.fi tai p. 06-4140720.