

# Juhla Nekka

## CAFE & CATERING

### Istuva illallinen

Menukokonaisuuden hinta määräytyy valittujen raaka-aineiden ja henkilömäärän perusteella.  
Erityisruokavaliot ja mahdolliset allergiat huomioidaan tarpeen mukaan.

### Menu I kevät-kesä

#### ***Kalalautanen talon tapaan***

- varhaisperunaa, savumuikkuja, mätiä ja smetanaa,  
Hailuodon kylmäsavu-graavilohta, sitrusmarinoitua parsaa ja kukkakaalicrome

TAI

#### ***Samettista parsakeittoa ja lohipestrami***

ruiscrumblea ja kevätsipulituhkaa

#### ***Prässättyä Viskaalin härkää punaviinikastikkeessa***

maa-artisokkapyrettä ja belugalinssi-sienipaistos

#### ***Lime posset***

raparperia ja mansikkaa

### Menu II syys-talvi

#### ***Rapukeittoa***

jokiraputartar, siian mätiä ja mallasleipäcrumble

#### ***Viskaalin härkää punaviinikastikkeessa***

kurpitsapyrettä ja belugalinssi-sienipaistos

#### ***Suklaata kahdella tapaa***

marenkia ja kompotti kauden marjoista

### Menu III kasvisruokailijoille

#### ***Samettista parsakeittoa***

kasvistartar ja kevätsipulituhkaa

#### ***Filorulla kauden tuoreista raaka-aineista***

maa-artisokkapyrettä ja lehtikaalipestoa

#### ***Kookospannacotta***

raparperia ja mansikkaa

