

Peielauapakkumine

Menüü nr 1

Naturaalne puljong , singi-juustu quiche

Ahjus küpsetatud kaelakarbonaad serveeritud hapukapsa , keedukartuli ja sinepikastmega

Kohupiimakringel

Kohv, tee, morss, vesi

Hind inimese kohta : 12 eurot

Menüü nr 2

Kartulisalat

Ahjus küpsetatud kanarind serveeritud kartuligratääni , ahjuköögiviljde ja ürdikastmega

Kodune õunakook vaniljekastmega

Kohv, tee, morss, vesi

Hind inimese kohta: 13 eurot

Menüü nr 3

Suupistetaldrik : Singirull, täidetud muna, heeringaamps, kiluvõileib (igale inimesele eraldi)

Lõhefilee ürtidega serveeritud ahjukartuli , röstitud köögiviljade ja valgeveinikastmega

Sidrunikook

Kohv, tee, morss, vesi

Hind inimese kohta : 15 eurot

Menüü nr.4

Külmlaud:

Kartulisalat

Rosolje

Seenesalat

Lihavaagen: küpsetatud seasisefilee, kanarulaad, kanapatee, kanarulaad, rostbeef,

Kalavaagen: õrnsoolalõhe, forellirull toorjuustuga, kala taignas, canape´d lõhevahuga

Juustu-puuviljavaagen : valgehallitusjuust, sinihallitusjuust, suitsujuust, eestijuust, viinamari, pirn, õun, melon

Joogid: Kohv, tee, morss, vesi

Hind inimese kohta : 14 eur

Menüü nr 5

Buffet

Külmlaud:

Kartulisalat

Rosolje

Liha-/Kalavaagen: küpsetatud seasisefilee, kanarulaad, kana taignas, õrnsoolalõhe, kala taignas

Puuviljavaagen

Kohupiimakringel

Soe toit: Seapraad, hapukapsasaga serveeritud ahjukartuli ja sinepikastmega

Joogid: Kohv, tee, vesi, morss

Hind inimese kohta 18 eur

Napsud (Hinnad kehtivad ainult peielaua tellimuse korral koos söökidega) :

Viin Viru Valge 0,5l - 9 eurot

Konjak Hennessy VS 1l - 47 eurot

Valge vein Paul Mas Chardonnay 75cl – 9 eurot

Punane vein Paul Mas Cabernet Sauvignon 75 cl – 9 eurot