



SESONKIMENUT JOULU 2020

Elisa Pasila, ravintola Juurakko

- Joulubuffet tilaus 5 päivää aiemmin, minimi henkilömäärä 10
- Joulubuffeeta voi tilata 16.11- 23.12.2020

Perinteinen joulubuffet 1, 21 € / hlö alv. 0%

Vihersalaattia ja yrttikastiketta/ *Green salad and herb sauce*

Rosollia ja kermää / *Beetroot, potato, carrot and apple salad with whipped cream sauce*

Metsäsienisalaattia/ *Forest mushroom salad*

Savukalamousseja/ *Smoked fish mousse*

Graavilohta/ *Fresh salted salmon*

Paahtopaistia ja mustaherukkahilloketta/ *Roasted beef with blackberry jam*

Keitettyä perunaa/ *Boiled potatoes*

Jouluinen leipävalikoima ja voita / *Christmas bread and butter*

Perinteistä joulukinkkua tai kalkkunaa/ *Ham or turkey*

Kermanen paistikastike / *creamy sauce*

Talon sinappia/ *Home made mustard*

Porkkanalaatikkoa / *Carrot casserole*

Lanttulaatikkoa / *Rutabaga casserole*

Herneitä ja luumuja/ *Peas and plums*

Joulusuklaata, piparkakkuja, glögiä ja kahvia / *Christmas chocolate, gingerbread cookies, mulled wine and coffee*

Perinteinen joulubuffet 2, 27 € / hlö alv. 0%

Vihersalaattia vinegretteä / *Green salad and vinegrette*

Rosollia ja kermaa / *Beetroot, potatoe, carrot and apple salad with whipped cream sauce*

Marinoitua metsäsienisalaattia / *Marinated forest mushroom salad*

Maksapateeta ja punasipulihilloketta / *Liver patee with red onion jam*

Lämminsavulohta / *smoked salmon*

Punajuurigraavattua siikaa / *White fish fresh salted with beetroot*

Häränrintaa ja piparjuurta / *Beef brisket with horseradish*

Keitettyä perunaa / *Boiled potatoes*

Jouluinen leipävalikoima ja voita / *Christmas bread and butter*

Omenasiiderillä marinoitua porsaanposkea / *Pork cheek marinated with apple cider*

Sieni-perunaterriini / *Mushroom and potato terrine*

Uunipunajuuria / *Oven baked beetroots*

Tai/Or

Paahdettua maissikananrintaa ja timjamikastiketta / *Roasted corn chicken breast with thyme sauce*

Vehnä-porkkanasalaattia / *Oat and carrot salad*

Mustaleima emmentaalia ja lakkahilloa saaristolaisnäkkileivällä / *Black label emmental cheese with cloudberry jam served with rye crisp bread*

Vanilja pannacotta ja kardemummalla ja kanelilla maustettua kirsikkahilloketta / *Vanilla pannacotta and cherry kompot*

Kahvia ja teetä / *coffee and tea*

Moderni joulubuffet 3, 31€/hlö alv. 0%

Vihersalaattia, Pecorinojuustoa ja pinjansiemeniä / *Fresh green salad, Pecorino cheese and pine nuts*

Tilli-pestosilakoita / *Baltic herrings flavoured with dill and pesto*

Tapenadekuorrutettua lohta ja fenkolisalaattia/ *Tapenade coated salmon with fennel salad*

Jokirapu-aiolisalaattia/ *Crayfish and aioli salad*

Häränrintaa a' la ceasar/ *Ox breast a 'la ceasar*

Leipävalikoima ja voita / *Bread selection and butter*

Appelsiini-yrttiliemessä kypsennettyä porsaan seläkettä / *Pork fillet in orange and herb sauce*

Chorizo-kasvissalaattia/ *Chorizo and vegetable salad*

tai / or

Oliiviöljyssä kypsennettyä siikaa/ *Olive oil poached whitefish*

Melanzanea/ *Melanzane*

Kahden suklaan kakkua/ *Double chocolate cake*

Juustovalikoima ja aprikoosi-pistaasihilloketta / *Cheese selection and apricot and pistachio jam*

Kahvia ja teetä / *Coffee and tea*