

## AAMIAISMENUT

### Menu I

Aamiaisleipäkori;  
(sämpylöitä, sulhaspiirakoita, croissanteja)

Juustoja & leikkeleitä

Tuoreita kasviksia  
(tomaatti, kurkku, salaatti)

Voita & tuorejuustolevitettä

Feta-pinaatti munakaspalat

Hedelmäajittelma

Smoothie  
(kauden hedelmistä / marjoista)  
\*\*

10 - 25 henkilöä 19,00€/ hlö  
yli 26 henkilöä 17,00€/ hlö

## LOUNASMENUT

### Menu I

Avokado-feta salaattia & balsamico vinegrette  
Pitkään haudutettua karitsaa tummassa yrttiliemessä  
Paahdettuja juureksia & perunaa  
Maalaispatonkia & tomaattilevitettä  
\*\*

10 - 25 henkilöä 19,00€/ hlö  
yli 26 henkilöä 17,00€/ hlö

Menu II  
Kylmä buffet

Vuohenjuusto-viikunasalaattia & hunaja-chili vinegrette  
Valkosipulimarinoituja oliiveja & yrtti herkkusieniä  
Rosmariinipaahdettua merilohta  
Lammaspyörökät & omenatsatsikia  
Kirkasta peruna-punasipulisalaattia  
Leipävalikoima & yrttilevitettä

\*\*

10-25 henkilöä 22,00€/ hlö  
yli 26 henkilöä 20,00€/hlö

BUFFET ILLALLISET

Menu I  
BBQ Menu

Halloum-cantaloupe salaattia & seesam vinegrette  
Sitruskaalisalaattia  
Chorizoa & yrttiherkkusieniä  
Chilillä ja limellä marinoituja katkarapuja  
Härkä-kasvisvarras & aiolia  
Kirkasta peruna-punasipulisalaattia  
Tuoretta leipää & piparjuurilevitettä

\*\*

10-25 henkilöä 28,00€/ hlö  
yli 26 henkilöä 26,00€/hlö

Menu II

Rapeaa salaattia, versoja, marinoitua punasipulia & puolukka vinegrette  
Kylmäsavulohi-viikuna salaattia  
Lämminsavustettua siikaa & kevätsipuli-lime hapankermaa  
Hunajapaahdettua punajuurta, vuohenjuustoa & saksanpähkinää  
Sinappisilliä  
Pikkelöityjä kasviksia

\*\*

Omena-siiderihaudutettua possun niskaa  
Paahdettuja juureksia & perunaa  
Tuoretta leipää & voita

\*\*

10-25 henkilöä 29,00€/ hlö

yli 26 henkilöä 27,00€/hlö

### Menu III

Vesimeloni-fetasalaattia, tuoretta minttua & kurpitsansiemeniä  
Newsin naturel caesar  
Keittiön omilla krutongeilla ja kastikkeella  
Rosmariiniöljyllä maustettuja lammasyöryköitä  
Valkosipulimarinoituja oliiveja & yrttiherkkusieniä

\*\*

Kanapataa marokkolaisittain  
Vihannescouscous  
Chiabattaa & tapenade

\*\*

10-25 henkilöä 27,00€/ hlö

yli 26 henkilöä 25,00€/hlö

### Menu IV

Vihersalaattia melonilla & seesam vinegrette  
Kale slaw  
Lehtikaalia, punakaalia, porkkanaa & siemeniä  
Kurkku-inkiväärisalaattia & mirin-chili dressing  
Yrteillä ja chilillä marinoitua fetaa, bataattia & cashew pähkinää  
Paahdettua merilohta

\*\*

Karitsan paahtopaistia "ras el hanout" & Minttu-jugurtti kastike  
Hunajaisia juureksia  
Chiabattaa & Hummus

\*\*

10-25 henkilöä 30,00€/ hlö

yli 26 henkilöä 28,00€/hlö

### Menu V

kylmä buffet

Newsin naturel caesar  
Keittiön omilla krutongeilla ja kastikkeella  
Kirsikkatomaatti-mozzarella salaattia & pestoöljyä  
Seesaminsiemennillä maustettuja kanavartaita  
Chevré-rucola wrap rullia  
Sitrusartisokkaa & yrttiherkkusieniä  
Foccacia

\*\*

10-25 henkilöä 22,00€/ hlö

yli 26 henkilöä 20,00€/hlö

JÄLKIRUOKIA

Rosmariinipannacotta & mustikkamelbaa 4,50€/hlö

Vanilja pannacotta, hillottua omenaa & paahdettua valkosuklaata 4,50€/hlö

Omenapiiras & kanelikermä 4,00€/hlö

Suklaakakkua & appelsiinivaahtoa 4,00€/hlö

Täytekakut 5,50€/hlö

Mansikka-vadelma- Valkosuklaa

Mustaherukka-suklaa

Passion-vadelma

Marmorisuklaa

Mango-lime

## TARJOUS

Menu:

Hinnat sisältävät arvonlisäveron, ruokien kuljetuksen arkena klo 08.00-18.00 tai lauantaisin klo 10.00-16.00. Muut toimitusajat sovittava erikseen. Astianouto juhlaa seuraavana arkipäivänä.

Minimitilaus 10 henkilöä.

Palvelumaksu

Palvelumaksu sisältäen tarjoiluhenkilökunnan, pöytien liinoituksen arkisin 15,00€/hlö, pyhäpäivinä 30,00€/hlö.

Hinnat sisältävät arvonlisäveron.