



# BUFFET MENÜÜ 2022

## SUUPISTED TERVITUSEKS

Forellimarjakreem crostinil  
Suitsupart trühvlimajoneesi ja rukkikrõpsuga

## KÜLM BUFFET

Tuunikala tar-tar harica kastme, marineeritud šalott sibula ja arbuusiga  
Soolasiig siiamarja, musta leiva ja kurgiga  
Kanapatee  
Sült mädarõikakreemiga  
Böff trühvlimajoneesiga  
Tapaste valik (fuet, chorizo, serrano, salami pepperoni)  
Peedi carpaccio rukola ja seederänniseemnetega

## SALATID

Roheline salat kirsstomatite, kurgi ja vinegretiga  
Feta juustu ja meloni salat  
Rõstitud krevetid rohelse salati, kurgi ja tillimajoneesiga  
Mandelkartulisalat kapparite ja veiseliha rostbiifiga

## SOE BUFFET

Pardikoib punase veini kastmes  
Ahjus küpsetatud kohafilee pimisidri kastmes  
Veisepõsk punase veini kastmes  
Madalküpsetatud seakael sinepikastmes

## LISANDID

Aedviljad  
Ahjus küpsetatud kartul  
Aurutatud riis  
Pärl kuskuss seentega

## DESSERDID

Šokolaadi brownie kirsikastmega  
Brüleekreem marjageeliga  
Eton mess  
Valik Kolotsi talu juuste  
Puuviljad

Kohv, tee, vesi

**60 €**