



BUFFET-MENÜÜ 2023

SUUPISTED

Soolasiig tillimajoneesiga mustal leival
Foie gras kumkvaadi ja õhitud tatruga brioche'i õhikul

KÜLM BUFFET

Peedi-carpaccio rukola ja seederänniseemnetega
Kolotsi talu juustud mee ja viinamarjadega
Tuunikalatartar harissa, marineeritud šalottsibula ja arbuusiga
Kanamaksa-pâté sibulamoosi ja rukkikrõpsuga
Lihavalik (suitsuvutt, pardifilee, pödravorst)

SALATID

Roheline salat meloni ja fetajuustuga
Tšillikrevetid rohelse salati, kurginiidi ja tillimajoneesiga
Serrano singi salat rukola ja parmesaniga
Mandelkartulisalat rostiibi, kapparite ja marineeritud sibulaga

SOE BUFFET

Röstitud suvikõrvits mozzarella'ga
Ahjus küpsetatud kohafilee siidrikastmega
Pardikoib punase veini kastmes
Sea sisefilee soja-ingverimarinaadis

LISANDID

Koorene piprakaste
Aedviljad
Grillitud maisitõlvik
Pärnkuskuss pestoga
Ahjukartul

DESSERDID

Pavlova toorjuustukreemi ja marjadega
Crème brûlée marjageeliga
Šokolaadikook kirsikastmega
Käsitöötrühvliid
Puuviljad

Kohv, tee, vesi

65 €

Rannahotelli restorani buffet-menüü kehtib alates 20 külalisest.
Buffet-menüü ettetellimise aeg on vähemalt 5 tööpäeva.
Info toitlustamise erisoovide ja allergiate kohta palume edastada koos ettetellimusega,
et saaksime pakkuda parimat personaalset ja paindlikku lahendust.