



RIKKALIK TALVEBUFFEE

44 EUR / KÜLALINE

TERVITUSJOOK

Kodune jõulujook

KÜLM BUFFEE

Mee-pipra rostbiif jõhvika-balsamiko kastmega (G)
Soolkuivatatud pardifilee astelpajumoosiga (G, L)
Pardimaksapatee maasika-rukola salatiga
Sealihasült mädarõikavahuga (G)
Rebitud veiseliha salat röstitud köögiviljadega (G)
Röstitud baklažaan granaatõunaga (G,V)
Kartulisalat suitsusingiga (G)
Kitsejuustusalat röstitud peedi, rukola ja põldmarjadega (V)
Valik käsitöö jõululeiba ja määrideid, maitsevõi

SOE BUFFEE

Glögis hautatud pardikoib Junimperiumi Gini kastmes
12h küpsenud seakõht praeleeme kastmes (G, L)
Madalal temperatuuril küpsetatud kalkunifilee apelsinikastmes (G, L)
Läätсед köögiviljadega (L,V)
Röstitud köögiviljad jõuluürtidega (G, L, V)
Ürdikartul
Praekapsas (G, L, V)

DESSERT

Mandariinid
Puuvilja- ja juustuvalik
Šokolaadikook kirsikastmega
Jõulukringel

(G- gluteenivaba; L- laktoosivaba; V- vegan)





FESTIVE WINTER BUFFET

44 EUR / GUEST

WELCOME DRINK

Mulled Wine

COLD BUFFET

Honey-pepper roast beef with cranberry-balsamic sauce (G)
Salt-dried duck fillet with sea buckthorn jam (G, L)
Duck liver pate with strawberry-arugula salad
Pork belly with horseradish foam (G)
Shredded beef salad with roasted vegetables (G)
Roasted eggplant with pomegranate (G, V)
Potato salad with smoked ham (G)
Goat's cheese salad with roasted beets, rocket and wild berries (V)
A selection of Christmas bread and spreads, flavored butter

WARM BUFFET

Glögg-braised duck leg in Junimperium Gin sauce
12h cooked pork belly in braised broth sauce (G, L)
Slow roasted turkey fillet in orange sauce (G, L)
Herb potatoes
Lentils with vegetables (L,V)
Roasted vegetables with Christmas herbs (G, L, V)
Fried cabbage (G, L, V)

DESSERT

Tangerines
Selection of fruit and cheese
Chocolate cake with cherry sauce
Christmas pretzel

(G- gluten free; L- lactose free; V- vegan)

