



VILLA VITTRESKI

Menu I - Valoisa

"On valoisa kesä vuodenajoista parhain, nousee aamulla aurinko hyvinkin varhain."

SOKERISUOLATTUA MERILOHTA JA TILLISINAPPIKASTIKETTA (L, G)

Sokerisuolattua merilohta ja perinteistä tillisinappikastiketta

SEESAMIPAAHDETTUA KANANPOJANFILEETÄ JA YRTTIMARINOITUJA JUUREKSIA (M, G)

Seesamipaahdettua maatalan kananpojan sisäfileetä ja yrttimarinoituja kotimaisia juureksia

KAPPELIJUUSTOA, PAAHDETTUA PÄHKINÄÄ JA SALAATTIA (L, G)

Kappelijuustoa, suolapaahdettua pähkinää, paprikaa, kesäkurpitsaa, tuoretta basilikaa, marinoitua punasipulia, oliivia ja jäävuorisalaattia

VILLITOMAATTIA, KAUDEN RAIKKAITA SALAATTEJA JA THOUSAND ISLAND KASTIKETTA (M, G)

Kauden raikkaita salaatteja, villitomaattia, kurkkua, seesamiöljyssä kuullotettua retiisiä ja Thousand Island kastiketta

HAPANJUURILEIPÄÄ JA VOITA (L)

Uunituoretta hapanjuurileipää ja voita

MUREAA RANSKALAISTA PATAPAISTIA JA KONJAKKIKASTIKETTA (L, G)

Tuoreiden juureksien kanssa mureaksi haudutettua naudanpaistia, perunagratiinia ja konjakilla ryyditettyä paistinkastiketta

KAHVI JA TEE

Hinta 48,50 € + alv / henkilö

55,29 € sis. alv



Menu II – Malja kesälle

”Teille hyvää kesäjuhlaa toivotan, lasin kuohuvaa mielessäni kohotan.”

SAVUAHVENLEIVOS, LEVÄHELMIÄ JA PIPARJUURTA (L)

Piparjuurella maustettu savuahvenmousseleivos ja levähelmiä mallasleivällä

VIINIVOISSA PAAHDETTUA ROSÉ PAISTIA JA PIPARJUURTA (M, G)

Tuoreilla yrteillä maustettua, rosépaahdettua naudan paahtopaistia ja piparjuurikastiketta

SUOMALAISTA LEIPÄSALAATTIA (L)

Kotimaista aurajuustoa, saunapalvikinkkua, savupekonia, kananmunaa, parsaa, marinoitua punasipulia ja reiluja maalaisleipäkruonkeja

PAAHDETTUJA JUUREKSIA JA LEHTIKAALIA (L, G)

Paahdettuja rustiikkeja säräjuureksia, metsähunajaa, friteerattua lehtikaalia ja kirpeää jogurttia

SELJANKUKKAA JA RAIKKAITA SALAATTEJA (M, G)

Kauden raikkaita salaatteja, versoja, villitomaattia, kurkkua, retiisiä ja seljankukalla maustettua vadelmakastiketta

LUOMU MAALAISSLEIPÄÄ JA VOITA (L)

Uunituoretta luomu maalaisleipää ja voita

LOISTEELLA PAISTETTUA LOHTA JA RUOHOLAUKKAKASTIKETTA (L, G)

Sitruunavoissa loisteella paistettua lohta, valkoviinillä maustettua ruoholaukkakastiketta ja tilliperunaa

KAHVI JA TEE

Hinta 48,50 € + alv / henkilö

55,29 € sis. alv





MENU III - Linnunlaulu

*"Kun linnut laulaen lentävät yllämme taivaan,
turhaan kesällä mieltäni murheilla vaivaan."*

SAVULOHTA JA KERMAVIILITARTARIA (L, G)

Keittiömme valmistamaa perinteistä leppäsavulohta ja kermaviilitartarkastiketta

YRTTIVOISSA PAISTETTUJA LIHAPYÖRYKÖITÄ JA SIENISALAATTIA (L, G)

Yrttivoissa paistettuja lihapyöryköitä ja kotimaisista metsäsienistä valmistettua salaattia

KOTIMAISTA VUOHENMAITOJUUSTOA JA METSÄHUNAJAA (L)

Palkittua Kolatun kuttujuustoa, metsähunajalla maustettua kurpitsahilloketta ja leipäkeksejä

UMAMI ARTISOKKAA JA PUOLIKUIVATTUJA TOMAATTEJA (M, G)

Umamilla maustettua artisokkaa ja puolikuivattuja tomaatteja sekä paahdettuja pellavansiemeniä

VIHERSALAATTIA JA MEHUSTETTUJA VILLITOMAATTEJA (M, G)

Valkoviinissä mehustettua villitomaattia, kurkkua,
jäävuorisalaattia ja neitsytoliiviöljyä

TUORETTA LEIPÄÄ JA VEHNÄNORASTA (L)

Uunituoretta maalaisleipää ja vehnänoraalla maustettua tuorejuustolevitettä

MAALAISKANAA ROSÉVIINIKASTIKKEESSA (L, G)

Paistettua maalaiskanahan rintafileetä, tuoreilla yrteillä maustettua belugalinssi riisiä
ja täyteläistä roséviinikastiketta

KAHVI JA TEE

Hinta 47,90 € + alv / henkilö

54,60 € sis. alv





MENU IV - Kesäjuhla

"Kesäjuhlia ei voita kai asiat mitkään, voimme ystäviä tavata ja nukkua aamulla pitkään."

RHODE ISLAND SAVULOHIWRAP JA SALAATTIA (L)

Wrappeja savulohella, Rhode Island-kastikkeella ja raikkaalla salaattilla täytettynä

KANATIKKARI JA CHIPOTLE-OMENASALSAA (M, G)

Kananpojanfileetikkari ja chipotle-omenasalsaa

ROSÉ PAISTIA JA JAZZYPERUNAA (M, G)

Tuoreilla yrteillä maustettua, rosé paahdettua naudan paahtopaistia ja kirkasta jazzy-perunasalaattia

SEESAMI-SAVUJUURES-COUSCOUS JA RUCOLAA (M)

Seesami-öljyllä maustettua savujuures couscous-salaattia, rucolaa ja paahdettuja auringonkukan siemeniä

TUOREITA SALAATTIA JA VERSOJA (M, G)

Sesongin tuoreita salaatteja, versoja, retiisiä ja vinaigretteä

JUUREN LEIVOTTUA LEIPÄÄ JA TIMJAMIVOITA (L)

Juuren leivottua sekaleipää ja vaahdotettua timjamivoita

KAHVI JA TEE

Hinta 38,90 € + alv / henkilö

44,35 € sis. alv



Jälkiruokasuosituksia

KOIVUSOKERIA JA METSÄMANSIKKAA (L)

Koivusokerilla maustettu metsämansikka-luomukermavanukas,
savoiardimuraa ja hilloketta tuoreista mansikoista

Hinta 6,60 € + (alv 0,92 €) 7,52 € / henkilö

RAPARPERIA JA SELJANKUKKAA (L)

Raparperipiirasta ja seljankukalla maustettua vaniljakastiketta

Hinta 5,10 € + (alv 0,90 €) 6,00 € / henkilö

PASSION JA VADELMAA (L)

Pirteä passionmoussekakku sisältäen vadelmamarmeladia

Hinta 6,50 € + (alv 0,90 €) 7,40 € / henkilö



TUULAHDUS ITALIASTA

ITALIALAISTA VIINIKELLARIN LOHTA JA FENKOLIHILLOKETTA

Pippuripaahdettua, valkoviiniviinimarinoitua lohta confit,
fenkolihiiloketta ja hernemascarponea

PERINTEISTÄ CAPRESE SALAATTIA (VL, G)

Tomaattia, mozzarellaa, basilikaa ja oliiviöljyä

RICOTTA-PAPRIKARAVIOLEJA JA MEIRAMIPESTOA (VL)

Ricotta-paprikaravioleja, tuoreesta meiramista valmistettua pestoa
ja paahdettuja pinjansiemeniä

ARTISOKKAA, LEHTIKAALIA JA PECORINOA (G)

Sitruunamarinoitua artisokkaa, friteerattua lehtikaalia, härkäpajuja ja pecorinoa

TOSCANALAISTA PANZANELLA LEIPÄSALAATTIA (L)

Tomaattia, kurkkua, oliivia, sipulia, basilikaa,
rustiikkeja leipäkrutonkeja ja oreganolla maustettua vinaigretteä

GRISSINEJÄ, UUNITUORETTA PATONKIA JA SALMORIGLIOTA (L)

Grissinejä, uunituoretta patonkia, oliiviöljystä,
valkosipulista ja persiljasta valmistettua salmorigliokastiketta

* * *

MAALAIKANAA JA PROSCIUTTOA (L, G)

Grillattua prosciuttoon ja salviaan käärittyä maalaiskanarrintaa,
punaviinillä ryyditettyä lintukastiketta sekä timjamisuolassa paahdettuja perunoita

* * *

SELJANKUKKA PANNACOTTA, RAPARPERIA JA APPELSIINIA (L, G)

Seljankukka pannacotta, raparperi-appelsiinihiloketta
ja paahdettua pistaasipähkinää

Hinta 35,80 € / HLÖ
(+ alv 5,00 €) 40,80 € sis. alv

Catering hinnasto

Tarjoilija veloitus 48,00 € per tunti (minimi veloitus 5 tuntia)
1 tarjoilija palvelee n. 25 vierasta.

Sunnuntai / pyhätilaisuudet sovittava erikseen.

Lapset alle 4 v. veloituksetta ja lapset 4-10 v. -30% menun hinnasta.

Astiastovuokra

Kuohuviinilasi 0,45 € kpl

Valko- ja punaviinilasi 0,50 € kpl

Vesilasi 0,45 € kpl

Aterimet (haarukka ja veitsi) 0,35 € kpl

Ruokalautaset 0,45 € kpl

Kahviastiasto 0,85 € kpl

Kakkulautanen ja -haarukka 0,50 € kpl

Aveclasi 0,45 € kpl

Paperiservietti 0,35 € kpl

Valkoinen pöytäliina 12,00 € kpl (riittää 6 hengen pöytään)

Tarjoiluiden kuljetus 180,00 €

Lisähinnasta kukka asetelmat noutopöytään ja ruokapöytiin.

Hinnat sisältävät ALV:n.

Valmistamme tarjoiluja myös toiveitten mukaan!

Tarjouspyynnöt ja lisätietoa:

Theron Catering - Myyntipalvelu

myynti@therongroup.fi

Puh 020 787 9720

