

VÄLIMERIBUFFET 55 € /hlö

Ilman pääruokaa 45 € / hlö

ALKURUOKABUFFET

Rucolasalaattia balsamicokastikkeella ja marinoitua punasipulia (M,G,VEG)

Caprese – Tomaattia, mozzarellaa ja basilikaa (L,G)

Gorgonzola Arancini - Rapeaksi friteerattuja gorgonzola- risottopalloja (L,G)

Vitello Tonnato - Härän fileetä ja tonnikalamajoneesia (L,G)

Marinoituja oliiveja ja artisokkaa (M,G,VEG)

PÄÄRUOKA, TARJOILLAAN BUFFETISTA

Salimbocca - Kotimaista kanan rintafiletä, parmankinkkua ja salviaa (M,G)

(Hernerisottoa ja marinoitua artisokkaa (M,G,VEG)

JÄLKIRUOKA, TARJOILLAAN BUFFETISTA

Talon tiramisu (L)

Kahvi, tee 3,80 €



AASIABUFFET 55 € /hlö

Ilman pääruokaa 45 € / hlö

ALKURUOKABUFFET

Salaatti paahdetuilla seesaminsiemenillä ja inkiväärivinegretillä (M,G)

Aasialaisittain marinoitua tuorekurkkua (M,G,VEG)

Katkarapuja ja mangoa ponzukastikkeessa (M,G,VEG)

Härän fileetä hoisin-kastikkeella ja pikkeloitua kurkkua (L)

Siitakesienimunakasta ja ituja (L,G)

PÄÄRUOKA, TARJOILLAAN BUFFETISTA

Paahdettua lohta miso-voikastikkeessa (L,G)

(Misoglaseerattua tofua (M,G,VEG)

JÄLKIRUOKA, TARJOILLAAN BUFFETISTA

Kookospannacottaa ja mangoa (L,G)

Kahvi, tee 3,80 €



Laskutusperusteemme buffettilaisuuksissa on min. 30 henkilöä. Huomioimme allergiat ja erikoisruokavaliot ennakkoilmoituksen mukaan. Hinta sisältää ravintola Talentin yksityiskäyttöön, maks. 6 tunnin ajalle, klo 24 asti (ma-pe). Lauantaisin laskutusperusteena on min. 40 henkilöä. Ravintola Talentissa on täydet anniskelu-oikeudet. Juomat laskutamme menekin mukaisesti.

Kuulemme mielellämme toiveenne menujen suhteen ja räätälöimme juhlaanne sopivia kokonaisuuksia.

PÖYTIINTARJOILTAVAT MENUT

CLASSIC 1, MENU MAALAISKANA 59,50 €

Paistettua kampsimpukkaa, pancettaa ja kukkakaalipyreetä (L,G)
Kotimaista maalaiskanarintaa, belugalinssejä ja portviinikastiketta (L,G)
Punaviinipäärynää ja suolakibuskijäätelöä (L,G)

CLASSIC 2, MENU KALA 59,50 €

Karitsarilletteä, maa-artisokkamoussea ja pikkelöityä sipulia (L,G)
Paahdettua rautua, selleripyreetä ja beurre blanc kastiketta (L,G)
Tyrniposset ja mantelimurua (L)

VEGAANIMENU 55 €

Paahdettua artisokkaa, karamellisoitua palsternakkaa ja piparjuurivaahtoa (M, G, VEG)
Paahdettua juuriselleriä, hernepestoa, rapeaa lehtikaalia ja vegaanista sahrimajoneesia (M,G,VEG)
Talon sorbettia ja marntelimurua (M, G, VEG)

COCKTAILPALAMENUT

MENU 1, 38,50 € / hlö

Savumuikkumoussea (L)
Katkarapuja "Skagen" ja siianmätää (L)
Lakritsilla graavattua lohta (L)
Lehtikaalipiirasta (L)

Leipäjuustoa ja lakkaa (L, G)

MENU 2, 38,50 € / hlö

Siikartartaria ja saaristolaisleipää (L)
Savulohimoussea ja Lapin rieskaa (L)
Sienipiirasta (L)
Porotartaletti ja karpaloa (L)

Mustikkaa ja ruista (L)

MENU 3, 32 € / hlö

Sienimoussea ja mallasta (L)
Tomaattibruchettaa (M)
Lämminsavulohiquicheä (L)

Suklaatartaletteja ja paahdettua valkosuklaata (L)

VIINISUOSITUKSET

Rechsteiner Prosecco Brut 51,00 € / 8,20 € (12 cl)

Hirtl Riesling Exklusiv, Wingut Hirtl, Itävalta
55,00 € / 8,80 € (12 cl)

Sansilvestro Appassimento Piemonte DOC Barbera, Italia
55,00 € / 8,80 € (12 cl)

Lisäksi talon viinit alkaen 42,5 € / plo
Tuotteet vaihtelevat, myydään vain pulloittain

Alkoholiton kuohuviini 6,50 € / lasi

AVEC

Larsen V.S.O.P Cognac 13,20 €
Calvados Boulard Calvados 10,10 €
Baileys 7,50 €
Amaretto 7,10 €
Cointreau 9,10 €
Jaloviina 7,50 €
Jägermeister 7,10 €
Kahvi / tee 3,80 € / hlö



Laskutusperustemme pöytiin tarjoiltavissa menuissa on 20 henkilöä. Menuvalinta tulee olla yhtenäinen koko seurueelle.

Huomioimme allergiat ja erikoisruokavaliot ennakoilmoituksen mukaan.

Hinta sisältää ravintola Talentin yksityiskäyttöön maks. 6 tunnin ajalle klo 24 asti (ma-pe)

Lauantaisin laskutusperusteena on minimissään 40 henkilöä.

Ravintola Talentissa on täydet anniskelu-oikeudet. Juomat laskutamme meidän mukaisesti.

Kuulemme mielellämme toiveenne menujen suhteen ja räätälöimme juhlaanne sopivia kokonaisuuksia.