

RESTAURANT **R** HAVEN

HÄÄBUFFET SYKSY JA TALVI  
WEDDING BUFFET AUTUMN AND WINTER

Salaatti kauden vihanneksista  
*Salad with season vegetables*

Sokerisuolattua lohta, kurkkua ja tilli-hapankermaa  
*Sugar-salted salmon with cucumber and dill flavoured sour cream*

Marinoituja tomaatteja, kalamataoliiveja ja mozzarellaa  
*Marinated tomatoes, Kalamata olives and mozzarella*

Palvattua karitsaa, ruishelmisalaattia ja jogurttia  
*Smoked lamb with rye salad and yoghurt*

Parsaa ja pistaasivinaigrettea  
*Asparagus with pistachio vinaigrette*

Vihersalaattia ja yrttivinaigretti  
*Green salad with herb vinaigrette*

Havenin perunasalaattia  
*Haven's potato salad*

Leipävalikoima ja meijerivoita  
*Bread selection and dairy butter*

\*\*\*

# RESTAURANT **R** HAVEN

Grillattua kananpoikaa, spelttiä ja timjamilla maustettua kanalientä  
*Grilled chicken with spelt and thyme flavoured chicken broth*

*tai/or*

Kevyesti savustettua lohta, uusia perunoita ja hollandaisekastiketta  
*Slightly smoked salmon with spring potatoes and Hollandaise sauce*

\*\*\*

ALKURUOKABUFFET  
*STARTER BUFFET*  
50€

PÄÄRUUILLA  
*WITH MAIN COURSES*  
70€

Kakuhinnoittelu toimittajan mukaan, Gagun hääkakat 10€ per vieras  
*Cake prices determined by the bakery, Gagu's wedding cake 10€ per guest*

BUFFETMENUN MINIMIHENKILÖMÄÄRÄ ON 20,  
PIENEMMILLE SEURUEILLE SUUNNITTELEMME ERILLISEN MENUN PÖYTIINTARJOILTUNA

*THE BUFFET MENU IS SERVED FOR MINIMUM 20 PERSONS,  
FOR SMALLER GROUPS WE PROVIDE A SEPARATE MENU TO BE SERVED AT THE TABLE*