



Kasvismenut

Menukokonaisuutemme sisältävät laadukkaita tuotteita läheltä ja kaukaa, satokauteen liittyviä teemoja ja makuja maailmalta.

Muokkaamme tarjoilut juuri toiveidenne mukaiseksi ja menun komponentteja on mahdollista myös yhdistää.

MENU I

Neidonsalaattia ja talon vinegretti (VEG, G)

Välimeren pastasalaattia ja yrttiöljyä (VEG)

Kurkku-kukkakaalisalaattia (VEG, G)

Härkisnappeja ja tomaattihilloketta (VEG, G)

Satay-marinoitua savutofua (VEG)

Paahdettua dukkah-munakoisoa ja harissafraiche (VEG, G)

Talon leipävalikoima ja levitettä (VEG)

Pääruuaksi

Kvinoatäytteisiä portobellosieniä ja chimichurria (VEG, G)

Paahdettuja rakuunaporkkanoita (VEG, G)

Belugalinssi-kasvispaistosta (VEG, G)

Jälkiruuaksi

Kookos-panna cotta ja mangocoulis (VEG, G)

alkaen 33,5e / henkilö

MENU II

Vihreä versosalaatti ja mangovinegretti (M, G)

Caesar naturel -salaatti (M, G)

Appelsiini-linssi-fetasalaatti (M, G)

Kasvis-kevätkääryleitä ja seesam-chilidippiä (M)

Balsamicomarinoituja sieniä (M, G)

Kauden kasvispiirakkaa (L, G)

Kolatun juustoja ja hedelmähilloketta (L, G)

Talon leipää ja punajuurihummusta

Pääruuaksi

Halloum-quornpaistos (M, G)

Caponata-kasviksia (M, G)

Helmicouscous-lisäke (M)

Jälkiruuaksi

Kartanon pavlova:
marenkia, kermaa ja marjoja (L, G)

alkaen 35,5e / henkilö

Tarjoilijoiden työtunnit sekä tilavuokra veloitetaan erikseen.
Menukokonaisuudet on mahdollista tilata kaikkiin juhlatiloihin Kajaanissa ja lähikunnissa.

Kysy tarjousta: myynti@impilinna.fi.