

kelpo CATERING

Pikkujoulumenu tarjoillaan noutopöydästä Gastrobar3:ssa.
Ravintolassa on myös muita asiakkaita pikkujouluiltoina.

Juomatarjouksena talon viini (12 cl) 7e ja pullo (75cl) 32e.
Lisäksi voidaan hinnoitella drinkkilippuja pikkujouluryhmille.

Perinteinen pikkujoulumenu **41,5e/henkilö**

Punajuurigraavattua lohta ja tillicreme (L, G)

Talon sillivalikoima (M, G)

Katajanmarjasilakoita (L, G)

Lohenmätiä ja smetanaa mallasleivällä (M)

Pikkelöityjä metsäsieniä (M, G)

Savustettua kalkkunanrintaa ja
karpalohilloketta (L)

Raitajuuricarpaccio ja vuohenjuustomoussea
(L, G)

Salaatti päärynästä, Aurajuustosta ja
savuporosta (L, G)

Hedelmäinen viherversosalaatti ja talon
vinegretti (M, G)

Talon leipää ja levitteitä (L)

Pääruuaksi

Glaseerattua härän hanger steakia ja bourbon-
voita (L, G)

Valkosipuliperunoita ja hunajaisia
uunijuureksia (L, G)

Jälkiruuaksi

Piparkakku-pannacotta ja luumukompottia (L)

Konvehteja (L, G)

Kahvi / haudutettu tee

Joulumakuja maailmalta **44e/henkilö**

Vodkagraavattua lohta ja sitrusaioli (L, G)

Smørrebrødejä (L):

- Viskaalin härkäpastrami-piparjuuri
- katkarapu skagen

Kasvis-empanadoja ja chilidippi (L)

Lämminsavulohta ja punasipulia rucolapedillä
(L, G)

BBQ-glaseerattuja lihapyöryköitä ja
tomaattisalsaa (L, G)

Satay-marinoitua kanaa (M)

Bratwurstit hapankaalipedillä ja
puolukkasinappia (L, G)

Pähkinäinen kaali-nuudelisalaatti (M)

Waldorfinsalaattia (L, G)

Caesarsalaattia ja parmesan-dressing (L)

Talon leipävalikoima, yrttilevite (L)

Pääruuaksi

Gastron aasialainen karkkipossu (M, G)

Basmatiriisiä ja seesamiporkkanaa (L, G)

Jälkiruuaksi

Sticky rice ja mangochutneytä (M, G)

Juustoja ja talon hilloketta (L, G)

Kahvi / haudutettu tee