

Norrviken

NOUTOPÖYDÄT (vähintään 10 henkilölle)

Saaristolaispöytä

Punaviinisilakkaa
Friteerattuja muikkuja
Lasimestarin silliä
Savustettua siikaa
Tuoresuolattua merilohta
Kananmunia anjovistapenadilla
Tonnikalasalaattia
Savulohi-tyrnimarjatorttua
Paahtopaistia ja piparjuurikastiketta
Keitetyt perunat
Saaristolaisleipää

Merellinen juhlapöytä

Savulohigalantiini ja limekastike
Kala-hummeripyörökät ja parsakastike
Marinoituja katkarapuja ja kasviksia
Savulammasta minttuhyytelön kera
Savustettua nautanpaistia ja hedelmäkastiketta
Pähkinäkuorrutettua häränmurekettä
Juusto-pähkinäsalaattia
Tuorejuustorullaa
Perunagratiini
Leipävalikoima

Norrviken

Varraspöytä

Pöytä täynnä pieniä herkullisia vartaita, joissa käytetty paljon raikkaita hedelmiä ja kasviksia. Vartaat erilaisia luonnon-vartaita vuoden aikojen mukaan.

Mango-kananpoikavartaat

Fasaani-viinirypälevartaat

Palvilammas-sellerivartaat

Chilihärkävartaat

Scampinpyrstövartaat

Ananasta, kylmäsavulohta ja sitruunaa

Artisokkaa ja aurinkotomaatteja

Hedelmävartaita

Mansikka-juustovartaita (sesonkituote)

Papaya-leipäjuustovartaita

Lisänä neljää erilaista dippiä.

Vartaisten koknaistarve n. 8 – 10 kpl/hlö

Norrviken

LOUNAAT (vähintään 5 hlö)

Keittolounas

Lohikeitto
Saaristolaisleipää ja levitettä

Picnic-lounas (annosrasiassa)

Savulohitäytteiset sämpylät
Oliiveja, aurinkokuivattuja tomaatteja jne

Salaattilounas (annosrasiassa)

Caesar-broilerisalaatti
Feta-punasipuli-oliivisalaatti
Tuoretta leipää ja levitettä

Antipastilautanen (annosrasiassa)

Ilmakuivattua kinkku, leikkeleitä, oliiveja,
marinoituja kasviksia jne +
tuoretta leipää

JÄLKIRUOKAKAKUT

Passion-juustokakku 6 hlö
(sis.marjakastike)

Mango-juustokakku 12 hlö
(sis. marjakastike)

Mansikka-kermakakku 10 hlö tai 15 hlö

Suklaa-prinsessakakku 10 hlö tai 15 hlö

Petit Four-leivonnaiset