

BRO

[bru:]

HYVÄÄ ISÄNPÄIVÄÄ!
HAPPY FATHER'S DAY!

ISÄNPÄIVÄBUFFET

64,00 €/hlö

SUNNUNTAI 9.11.2025

ALKURUOAT

Caesarsalaattia ja grillattua kananpoikaa (L, G)
Vihersalaattia ja sitrusvinegrettiä (L, G, V)
Couscous-tomaattisalaattia (M, V)
Seesamimarinoitua tofua ja chilikurkkua (M, G, V)
Fattoush-salaattia (L, M)
Lasinuudeli-pak choi -salaattia (M, G, V)
Ilmakuivattua kinkkua ja melonia (M, G)
Fenkoligraavattua lohta (M, G)
Rapu-perunasalaattia ja Romesco-kastiketta (M, G, L)
Savumuikkurilletteä (M, G, L)
Silli- ja silakkavalikoima (M, G)

PÄÄRUOAT

Savustettua lohta, tilli-sitruuna-crème fraîchea (L, G)
Ylikypsää karitsanniskaa, tummaa rosmariinikastiketta (M, G)
Grillattua portobelloa, munakoisoa ja juures-tomaattiragúa (V, G)
Paahdettuja yrttiperunoita (V, G)

JÄLKIRUOAT

Mustaherukka-suklaakakkua (V, G)
Limeposset (L, G)
Suklaakonvehteja ja marmeladeja
Valikoima suomalaisia juustoja, hilloja ja keksejä

FATHER'S DAY BUFFET

€64 PER PERSON

SUNDAY 9 NOVEMBER

STARTER BUFFET

Caesar salad with grilled chicken (L, G)
Green salad with citrus vinaigrette (L, G, V)
Couscous and tomato salad (M, V)
Sesame-marinated tofu with chili cucumber (M, G, V)
Fattoush salad (L, M)
Glass noodle and pak choi salad (M, G, V)
Air-dried ham with melon (M, G)
Fennel-cured salmon (M, G)
Crayfish and potato salad with Romesco sauce (M, G, L)
Smoked vendace rillettes (M, G, L)
Selection of Baltic herring and marinated herrings (M, G)

MAIN COURSE BUFFET

Smoked salmon with dill and lemon crème fraîche (L, G)
Slow-cooked lamb neck with dark rosemary sauce (M, G)
Grilled portobello and eggplant with root vegetable and tomato ragout (V, G)
Roasted herb potatoes (V, G)

DESSERT BUFFET

Blackcurrant and chocolate cake (V, G)
Lime posset (L, G)
Chocolate pralines and fruit jellies
Selection of Finnish cheeses with jams and crackers