

BRO

[bru:]

JOULUBUFFET
CHRISTMAS BUFFET

PERINTEINEN SUOMALAINEN JOULUPÖYTÄ

68,00 €/hlö

24.-25.12.2025 klo 15-22

ALKURUOAT

Vihersalaattia ja sitrusvinegrettiä (M, G, V)
Appelsiini-fenkolisalaattia ja granaattiomenaa (M, G, V)
Punajuurta, chèvrea ja piparjuurta (M, G, V)
Metsäsienisalaattia (L, G)
Kirjolohenmätiiä, punaista Caviartia (V), punasipulia ja smetanaa (L, G)
Sillikaviaaria (L, G)
Sinappisilakoita (M, G)
Mustaherukkasilliä (M, G)
Katkarapuskagen (M, G)
Graavattua lohta ja hovimestarinkastiketta (M, G)
Miedosti savustettua kalkkunaa ja Waldorfinsalaattia (L, G)
Leipävalikoima, voita ja levitteitä

PÄÄRUOAT

Maa-artisan- ja kikkernepaistosta ja rapeaa lehtikaalia (M, G, V)
Paistettua nieriää ja appelsiini-hollandaisea (L, G)
Perinteistä joulukinkkua, luumuja, herneitä ja kinkunkastiketta (L)
Joulumakkaroita, karamellisoitua sipulia ja talon konjakkisinappia (L, G)
Porkkana-, lanttu- ja perunalaatikkoo (L)
Yrttiperunagratiinia (L, G)
Haudutettua punakaalia ja omenaa (M, G, V)

JÄLKIRUOAT

Jouluhalko (L, G)
Glögi-juustokakku (L, G)
Perinteisiä joulutorttuita ja piparkakkuja (L)
Joulumakeisia
Juustovalikoima, talon hillukkeita ja karamellisoituja saksanpähkinöitä (L, G)

A TRADITIONAL FINNISH CHRISTMAS TABLE

€68 PER PERSON

Available 24–25 December 2025, 3–10 pm

STARTER BUFFET

Green salad with citrus vinaigrette (M, G, V)
Orange and fennel salad with pomegranate (M, G, V)
Beetroot with chèvre and horseradish (M, G, V)
Forest mushroom salad (L, G)
Rainbow trout roe, red Caviart (V), red onion and sour cream (L, G)
Herring caviar (L, G)
Mustard herring (M, G)
Blackcurrant herring (M, G)
Shrimp Skagen (M, G)
Gravlax with dill mustard sauce (M, G)
Lightly smoked turkey with Waldorf salad (L, G)
Bread selection with butter and spreads

MAIN COURSE BUFFET

Jerusalem artichoke and chickpea bake with crispy kale (M, G, V)
Pan-fried char with orange hollandaise (L, G)
Traditional Christmas ham with prunes, peas and gravy (L)
Christmas sausages with caramelized onions and house-made cognac mustard (L, G)
Carrot, rutabaga and potato casseroles (L)
Herb potato gratin (L, G)
Braised red cabbage with apple (M, G, V)

DESSERT BUFFET

Yule log (L, G)
Glogg cheesecake (L, G)
Traditional Christmas tarts and gingerbread cookies (L)
Christmas sweets
Cheese selection with house-made preseves and caramelized walnuts (L, G)

L = Lactose-free **G** = Gluten-free **M** = Dairy-free **V** = Vegan
Our food may contain allergens. Please ask for more information from our staff.