

RYHMÄMENU • GRUPPMENY • GROUP MENU

4.9.2012-28.2.2013



Ryhmämenu - Gruppmeny - Group menu 4.9.2012-28.2.2013

ALKURUOAT / FÖRRÄTTER / STARTERS

- 1** Rapuskagenia saaristolaisleivällä, Västerbottenjuustoa, suolattua kurkkua ja siianmätä VL
Kräfröra på skärgårdsbröd med Västerbottensost, rimmad gurka och sikrom
Crayfish Skagen on Archipelago Bread, Västerbotten Cheese, Cured Cucumber and White Fish Roe
Petit Clos Sauvignon Blanc, Henri Bourgeois, Marlborough, New Zealand 75 cl 31,00 €
- 2** Muikunmätimoussea ja paahdettua hapanleipäpatonkia, punaista mangoldia ja chiliöljyä
Löjromsmousse med rostad surdegsgalette, röd mangold och chiliolja
Vendace Roe Mousse with Toasted Sour Dough Baquette, Red Chard and Chilli Oil
Bernard-Massard Premium Dry, Cote de Grevenmacher, Luxembourg 75 cl 24,00 €
- 3** Vodkagraavattua vasikan ulkofilettä, maa-artisokkarelishiä, vihreää sipulia ja neitsytsalaattia L
Vodkagravad kalvytterfilé med jordärtskockssrelish, grön lök och jungfrusallad
Vodka Cured Sirlon of Veal, Jerusalem Artichoke Relish, Green Onion and Virgin Salad
Torriglione Barbera Dálba, Renato Ratti, Piemonte, Italy 75 cl 32,00 €
- 4** Punajuuritimbaali, juureslastuja ja sitruunalla maustettua papusalaattia VG,VL,G
Rödbetstimbal, rotfruktsflarn och citron smaksatt bönsallad
Beetroot Timbale, Root Vegetable Chips with Lemon and Bean Salad
Gewürztraminer Grand Cru Eichberg, Alsace, France 75 cl 34,00 €
- 5** Tattikeittoa, tillimoussea ja lohicanapé
Karljohansvampsoppa med dillmousse och laxcanapé
Boletus Soup with Dill Mousse and Salmon Canap
Osborne Fino Quinta Sherry, Jerez, Spain 8 cl 4,20 €

PÄÄRUOAT / HUVUDRÄTTER / MAINCOURSES

- 1** Halstrattua vuonolohta, yrttivoikastiketta, viinissä haudutettuja juureksia ja vuohenjuustolastu G
Halstrad fjordlax med ört-beurre blanc, vinångade rotfrukter och getostflarn
Charcoal Grilled Fjord Salmon, Wine Steamed Winter Vegetables and Goat Cheese Chips
Chablis, Bouchard Aine & Fils, Bourgogne, France 75 cl 26,00 €
- 2** Kokonaisena paistettua häränsäfilettä, Szechuan pippurikastiketta ja peruna-pinaatti-sienikakkua
Helstekt oxfilé med Szechuanpepparsås och potatis-, spenat- och svampbakelse
Fillet of Beef, Szechuan Peppercorn Sauce with Potato, Spinach and Mushroom Cake
Costasera Amarone della Valpolicella, Masi, Veneto, Italy 75 cl 44,00 €
- 3** Peuran ulkofilettä ja mustajuuriterriiniä, tummaa konjakkikastiketta ja yrttisalaattia G
Hjortytterygg med svartrotsterrin, mörk konjaksås och örtsallad
Fillet of Venison, Salsify Terrine, Dark Cognac Sauce and Herb Salad
1685 Shiraz, Coastal Region, South Africa 75 cl 32,00 €
- 4** Uunissa haudutettua maissikanaa, savojinkaali-salottisipulihöystöä manteliperunasosetta ja L
omenasiiderisiirappia
Ugnsbakad majs kyckling med savoykål- och chalottenlökragu, mandelpotatispuré och äppelcidarsirap
Oven Baked Corn Chicken, Savoy Cabbage and Shallots Ragout, Almond Potato Puré and Apple Cider Syrup
Pinot Noir Reserva Especial, Tabali, Limari Valley, Chile 75 cl 29,00 €
- 5** Vihannesmoussakaa ja soijapapuja, Gruyerejuustoa ja salaatti paahdetuista luumutomaateista VG
Grönsaksmoussaka med sojabönor, Gruyereost och sallad på rostade tomat
Vegetable Moussaka with Soya Beans with Salad of Roasted Tomatoes
Geil Riesling Trocken, Rheinhessen, Germany 75 cl 23,00 €
Galante Shiraz Merlot Sicilia IGT, Italy 75 cl 23,00 €



JÄLKIRUOAT / DESSERTER / DESSERTS

- 1** Omena-murutaikinapiirakkaa, kardemummanmakuista vaniljakastiketta
 Äppelsmulpaj med kardemummadoftande vaniljsås
 Apple Pie, Vanilla Sauce with Cardamom
Reserve Mouton Cadet Sauternes, Bordeaux, France 37,5 cl 17,00 €
 - 2** Puolukkamoussea, kinuskikastiketta ja mantelimysliä
 Lingonmousse med kolacreme och mandelmysli
 Lingonberry Mousse with Fudge Sauce and Almond Muesli
Reserve Mouton Cadet Sauternes, Bordeaux, France 37,5 cl 17,00 €
 - 3** Vanilja-tomaatti pannacotta, tomaattisiirappi
 Vanilj-tomatpannacotta, tomat sirap
 Vanilla and Tomato Panaacotta with Tomato Syrup
Reserve Mouton Cadet Sauternes, Bordeaux, France 37,5 cl 17,00 € G
 - 4** Suklaa-päärynächarlotta, vadelmakastiketta
 Choklad-päroncharlotte med hallonsås
 Chocolate and Pear Charlotte and Raspberry Sauce
Special Late Harvest, Nederburg, Stellenbosch Paarl, South Africa 75 cl 23,00 € VL
- Väliruokajuustot * + 5 €
 Ostar som mellanrätt
 Middle course cheese
Special Late Harvest, Nederburg, Stellenbosch Paarl, South Africa 75 cl 23,00 €
- Kolmen ruokalajin ryhmämenu (alkuruoka, pääruoka, jälkiruoka ja lähdevettä) 37 €
 Trerätters gruppmeny (förrätt, huvudrätt, dessert och källvatten)
 3-course group menu (starter, main course, dessert and spring water)
- Kahden ruokalajin ryhmämenu (alku- ja pääruoka tai pää - ja jälkiruoka, lähdevettä) 32 €
 Tvårätters gruppmeny (för- och huvudrätt eller huvudrätt och dessert, källvatten)
 2-course group menu (starter and maincourse or maincourse and dessert, spring water)
- L laktoositon / laktosfri / lactose-free VL vähälaktoosinen / laktosfattig / low lactose
 G gluteeniton / glutenfri / gluten-free VG kasvisruoka / vegetarisk kost / vegetarian





Menuvalinnat

- Menut tarjolla vähintään 10 hengen ryhmille ja menuvalinnan tulee olla yhtenäinen.
- Paikkavaraus ryhmälle edellyttää yhtenäisen menun valitsemista.
- Menun voitte valita vapaasti menun ruokalajeja yhdistelemällä.
- Ilmoittatthän tilauksen yhteydessä mahdolliset allergiat tai muut rajoitukset ruokavalioissa, jotta voimme muokata valitsemanne tarjailut kyseisille henkilöille sopiviksi. Laivan keittiöpäällikkö suunnittelee yhtenäiseen menuun sopivan erikoisruokavaliomenukokonaisuuden.

Juomatilaukset

- Suosittelemme teitä tilaamaan illallisen juomat etukäteen, jotta ryhmänne pystyy nauttimaan illallisesta keskeytyksettä.
- Seisovanpöydän hintaan sisältyvät olut, viinit sekä virvoitusjuomat Silja Linen aluksilla ja Tallinkin Baltic Princessillä.
- Menukokonaisuuksien hintoihin sisältyy lähdevesi.
- Kahvi avec on juhlava päätös illalliselle – kahvi ja 4 cl konjakkia tai 4 cl likööriä.
- Pidätämme oikeuden hinnanmuutoksiin, tuotevalikoimavaihdoksiin ja viinien vuosikertamuutoksiin.
- Valikoimien vaihtuessa asiakkaalle korvataan poistunut tuote vastaavan arvoisella tuotteella.

Ryhmämenutilaukset on tehtävä viimeistään 14 vrk ennen matkaa

Menyval

- Menyerna serveras till grupper på minst 10 personer och menyvalet bör vara enhetligt.
- En bordsreservation för en grupp förutsätter även ett enhetligt menyval.
- Menyn komponeras genom att kombinera olika rätter.
- Information om matallergier/specialdiet skall meddelas i samband med beställningen så att vårt kök kan anpassa de valda rätterna enligt gästens specialbehov.

Beställningar av drycker

- Vi rekommenderar er att beställa även måltidsdryckerna i förväg.
- I smörgåsbordspriset ingår öl, vin samt läsk ombord på Silja Lines fartyg och Baltic Princess.
- Källvatten ingår i priset på färdigmenyerna.
- Kaffe avec är en festlig avslutning på middagen. Kaffe och 4 cl konjak eller 4 cl likör.
- Vi förbehåller oss rätten till prisändringar, byte av produkturval och ändringar i vinernas årgångar.
- Vid eventuella ändringar i urvalet kompenseras kunden med en produkt vars pris motsvarar priset på den ursprungliga produkten.

Beställningar av gruppmenyer bör göras senast 14 dygn före utresan.

Menu options

- Group menus are served for groups of at least 10 persons and the selected menu must be the same for the entire group.
- Group bookings can only be made if you book the same menu for the entire group.
- Menu is created by combining dishes from the selection.
- When placing your order, please inform us of any allergies or dietary restrictions so that we can adapt your chosen dishes where necessary. The ship's head chef will create a special menu for those with dietary restrictions that is in line with the group menu.

Drink orders

- We recommend you order any drinks in advance to allow your group to enjoy their dinner without interruptions.
- The buffet includes beer, wines and soft drinks on all Silja Line ships and on Tallink Baltic Princess.
- Menu prices include spring water.
- Why not round off your dinner in style and enjoy a coffee with cognac or liqueur (4 cl).
- We reserve the right to amend prices, as well as to change product selections and wine vintage.
- In case of selection changes, we will replace the removed product with one of corresponding value.

Group menus must be ordered at least 14 days in advance.

Herkullista makumatkaa!

Vi önskar er en utsökt resa i smakernas värld!

Enjoy your gastronomic journey!