

RYHMÄMENU • GRUPPMENY • GROUP MENU

1.3.-3.9.2012



Ryhmämenu - Gruppmeny - Group menu 1.3.-3.9.2012

ALKURUOAT / FÖRRÄTTER / STARTERS

- 1** Lohipastramia, piparjuurimajoneesia ja vesikrassisalaattia VL, G
Laxpastrami, pepparrotsmajonnäs och vattenkrassesallad
Salmon Pastrami with Horseradish Mayonnaise and Watercress Salad
Charta Riesling, Weingut Johannishof, Rheingau, Germany 75 cl 32,00 €
- 2** Soijamarinoitua härän ulkofileetä, kurkkurelissia ja seesamilehikäinen
Soijamarinerad ryggbiff, gurkrelisch och sesamflarn
Soya Marinated Striploin, Cucumber Relish and Sesame Puff Pastry
Pinot Noir Reserva Especial, Tabali, Limari Valley, Chile 75 cl 28,00 €
- 3** Katkarapu-avocadosalaattia ja limeaiolia VL, G
Räk- och avocadosallad med limeaioli
Shrimp and Avocado Salad with Lime Aioli
Riesling Grand Cru Schoenenbourg, Hunawih, Alsace, France 75 cl 32,00 €
- 4** Valkoista tomaattimoussea ja rucolasalaattia VG, VL, G
Vit tomatmousse med ruccolasallad
White Tomato Mousse and Rocket Salad
Sangre de Toro Rosé, Torres, Catalunya, Spain 75 cl 22,00 €
- 5** Vihreää parsakeittoa ja tryffelikermaa VG, G
Grön sparrissoppa med tryffelkräm
Green Asparagus Soup with Truffle Cream
Pinot Gris, Wolfberger, Alsace, France 75 cl 25,00 €

PÄÄRUOAT / HUVUDRÄTTER / MAINCOURSES

- 1** Paistettu lohikääryle, kermassa haudutettua purjoo ja perunasosetta G
Ugnsbakad laxrullad med gräddstuvad purjolök och potatispuré
Baked Salmon Roulade, Leek braised in Cream with Potato Puré
Il Sestante Lugana D.O.C., Vigneto "San Martino", Tommasi, Veneto, Italy 75 cl 26,00 €
- 2** Haudutettua kampelaa ja scampia, Pernod-kastiketta, Ebly-vehnää, savustettua porsaankylkeä ja tomaattia
Pocherad flundra med scampi, Pernodsås och Ebly-vete med rökt sidfläsk och tomat
Poached Flounder and Scampi, Pernod Sauce and Ebly Wheat with Smoked Spare Ribs and Tomato
Chablis, Bouchard Aine & Fils, Bourgogne, France 75 cl 27,00 €
- 3** Parmakinkkuun käärittä kananrintaa, salvia-hunajakastiketta ja kasvispilahvia VL, G
Kycklingfilé lindad i parmaskinka, salvia-honungssås och grönsakspilaff
Breast of Chicken wrapped with Parma Ham, Sage and Honey Sauce, Vegetable Pilaff
Palmento Primitivo, Barone Pizzini, Salento IGT, Puglia, Italy 75 cl 29,00 €
- 4** Kevyesti savustettua härän sisäfileetä, yrttikastiketta, artisokka-karhunlaukkahöystä ja perunafondantia VL
Lättrökt oxfile, örtsås, ragu på kronärtskocka och ramslök, potatisfondant
Slightly Smoked Fillet of Beef, Herb Sauce, Artichoke and Ramsoms Ragout, Potato Fondant
Cooralook Heathcote Shiraz, Yabby Lake, Victoria, Australia 75 cl 33,00 €
- 5** Perunagnocchi, pinaattia, kuivattuja kirsikkatomaatteja, parmesania ja yrttiöljyä VG
Potatisgnocchi med spenat, torkade körsbärstomater, parmesan och örtolja
Potato Gnocchi with Spinach, Dried Cherry Tomatoes, Parmesan and Herb Oil
Chianti D.O.C.G., Barone Ricasoli, Toscana, Italy 75 cl 26 €



JÄLKIRUOAT / DESSERTER / DESSERTS

- 1** Passionhedelmäjuustokakkua ja vadelmakastiketta
Passionsfrukt ostkaka med hallonsås
Passion Fruit Cheesecake and Raspberry Sauce
Riesling Eiswein, Blue Nun, Rheinhessen, Germany 50 cl 35,00 € / 8 cl 6,20 €
- 2** Suklaabavaroise ja kastike vihreistä omenoista
Chokladbavaroise med grön äppelsås
Chocolate Bavaroise with Green Apple Sauce
Vigneto Fiorato Recioto, Tommasi, Veneto, Italy VL, G
37,5 cl 25,00 € / 8 cl 5,90 €
- 3** Raparperipiirakkaa ja kardemummajäätelöä
Rabarberpaj med kardemummaglass
Rhubarb Pie with Cardamom Ice Cream
Special Late Harvest, Nederburg, Stellenbosch Paarl, South Africa 75 cl 23,00 € / 8 cl 3,50 €
- 4** Mangosmoothie ja mansikka-melonivarras
Mango smoothie med jordgubbs-melonspätt
Mango Smoothie with Strawberry and Melon Skewer
Riesling Eiswein, Blue Nun, Rheinhessen, Germany VL, G
50 cl 35,00 €
- Väliruokajuustot * + 5 €
Ostar som mellanrätt
Middle course cheese
Chateau Tour Saint-Pierre, Saint Emilion Grand Cru, Bordeaux, France 36 €
- Kolmen ruokalajin ryhmämenu (alkuruoka, pääruoka, jälkiruoka ja lähdevettä) 35 €
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) 30 €
Tvårätters gruppmeny (för- och huvudrätt eller huvudrätt och dessert, källvatten)
2-course group menu (starter and maincourse or maincourse and dessert, spring water)

* Ei tarjoilla Tallink Shuttle-aluksilla / Serveras ej på Tallink Shuttle-fartyg / Not served on Tallink Shuttle vessels

L laktoositon / laktosfri / lactose-free
G gluteeniton / glutenfri / gluten-free

VL vähälaktoosinen / laktosfattig / low lactose
VG kasvisruoka / vegetarisk kost / vegetarian





Menuvalinnat

- Menut tarjoillaan vähintään 10 hengen ryhmille ja menuvalinnan tulee olla yhtenäinen.
- Paikkavaraus ryhmälle edellyttää yhtenäisen menun valitsemista.
- Menun voitte valita vapaasti menun ruokalajeja yhdistelemällä.
- Ilmoittatthan tilauksen yhteydessä mahdolliset allergiat tai muut rajoitukset ruokavalioissa, jotta voimme muokata valitsemanne tarjoilut 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!