

BALL ROOM

Pöytiin tarjoiltavat illalliset

MENU FINLAND

Lumikinkkua ja marinoitua punasipulia
Kylmäsavulohigalantiinia, vuolukermaa ja siianmätää
Poroa "Ballroom", maa-artisokka-perunaterriiniä ja puolukkakastiketta
Armasperheen juustoa ja hedelmähilloketta
Ternimaito creme brulee ja lakkasorbettia

58€/hlö

Suositusviinit:

Laurent Miquel Chardonnay Viognier, Ranska 45,00€/plo
Parés Baltà Mas Petit, Espanja 46,00€/plo
Torcolato 10€/8cl

MENU CLASSIC

Kermainen korvasienikeitto ja sherrykermää
Ylikypsää häränrintaa, säräjuureksia ja portviini-kastiketta
Mustaherukkajäädystä, vaniljavaahtoa ja pähkinäpraliinia

35€/hlö

Suositusviinit:

La Fonda Sauvignon Blanc, Chile 35,00€/plo
Condesa De Leganza Crianza, Espanja 34,50€/plo
Bava Moscato d'Asti Bass Tuba 7,60€/8cl

MENU FISH

Savulohimoussea, fenkolilla marinoituja jokiravunpyrstöjä
ja kurkkua
Paistettua siikaa, mustajuurta ja tilli-anjovisvoita
Suklaafondant ja vaniljajäätelöä

44€/hlö

Suositusviinit:

La Fonda Sauvignon Blanc, Chile 35,00€/plo
Laurent Miquel Chardonnay Viognier, Ranska 45,00€/plo
Banyuls 8€/8cl



 **SOKOS HOTEL**
ILVES | TAMPERE

Sokos Hotel Ilves
Hatanpään valtatie 1, 33100 Tampere
p. 020 1234 630
sales.tampere@sokoshotels.fi
www.sokoshotels.fi

Puhelun hinta lankapuh: 0,0828 €/puh + 0,07 €/min,
matkapuh: 0,0828 €/puh + 0,17 €/min

CLASSIC JA FISH- MENUIHIN MAHDOLLISTA TILATA LISÄNÄ
ALKUKEITTO TAI KYYTÖNMAIDOSTA VALMISTETTU
VÄLIJUUSTO 4,50€/HLÖ.

Ryhmälle yksi yhtenäinen menuvalinta etukäteän.
Voimassa 1.7.2011-30.6.2012