



# RAVINTOLA TAMMER

JUHLA & KOKOUS



Ravintola Tammer

Satakunnankatu 13, 33100 Tampere

p. 03 5697 1309

sales.tampere@sokoshotels.fi

www.ravintolatammer.com

## Juhlafuheet

VOIMASSA 1.4.2012-3.3.2013

### TAATA

Sinappisilakkaa  
Matjessilliä  
Tammerin graavilohta ja sinappikastiketta  
Tilliperunoita  
Vihersalaattia ja viinisuolaheinää  
Isoäidin salaattinkastiketta ja ravistettuja kurkkuja  
Tomaatti-sipulisalaattia  
Katkarapu-pastasalaattia  
Maalaisleipälajitelma, kirnuvoita

Paistettua porsaan sisäfileetä  
ylikypsää Tapolan palvikylkeä, uunijuureksia  
Paahdettua jäämerenlohta  
rapukastiketta ja sesongin kasviksia  
kermaan muhennettua perunaa/sitruuna-perunapyreetä

Yksi valintanne mukainen jälkiruoka:

Juhlakakku ja kahvi  
Valkosuklaapannacotta ja piparmintulla maustettua mansikkaa  
Mustaherukkatiramisu  
Vaniljalla maustettuja hedelmiä ja basilikajäätelöä  
Juustovalikoima ja hedelmiä

**Yhdellä lämpimällä ruualla 35,00**  
**Kahdella lämpimällä ruualla 39,00**



Bufeiden minimiveloitus on 30 henkeä. Pyydämme ystävällisesti valitsemaan ryhmällemme yhden menukokonaisuuden. Tarjoilun ja tarkan henkilömäärän pyydämme vahvistamaan viimeistään 2 viikkoa ennen tilaisuutta. Erikoisruokavaliot huomioimme ennakoilmoituksenne perusteella. Pidätämme oikeuden muutoksiin.



# RAVINTOLA TAMMER

JUHLA & KOKOUS



Ravintola Tammer

Satakunnankatu 13, 33100 Tampere

p. 03 5697 1309

sales.tampere@sokoshotels.fi

www.ravintolatammer.com



## BERTEL

Lohitartaria ja briossia

Vitello tonato

kylmää vasikan paahtopaistia ja tonnikalakastiketta

Tryffelillä maustettua häränrintarilletteä

Romainesalaattia, anjovisdressingiä, leipäkrutonkeja ja parmesania

Antipastokasviksia

Sieniä, paprikaa ja oliiveja

Tammerin focacciaa

rosmariiniöljyä ja viikunabalsamicoa

Maissikanaa "saltimocca"

pähkinävoita ja salviaa, sesongin kasviksia

Paistettua nieriää

rapu-avocadosalsaa, vaniljakerman muhennettua pinaattia ja

sesongin kasviksia

parmesanperunaa/polentaa

Yksi valintanne mukainen jälkiruoka:

Juhlakakku ja kahvi

Valkosuklaapannacotta ja piparmintulla maustettua mansikkaa

Mustaherukatiramisu

Vaniljalla maustettuja hedelmiä ja basilikajäätelöä

Juustovalikoima ja hedelmiä

**Yhdellä lämpimällä ruualla 45,00**

**Kahdella lämpimällä ruualla 49,00**



Bufeiden minimiveloitus on 30 henkeä. Pyydämme ystävällisesti valitsemaan ryhmällemme yhden menukokonaisuuden. Tarjoilun ja tarkan henkilömäärän pyydämme vahvistamaan viimeistään 2 viikkoa ennen tilaisuutta. Erikoisruokavaliot huomioimme ennakoilmoituksenne perusteella. Pidätämme oikeuden muutoksiin.



# RAVINTOLA TAMMER

JUHLA & KOKOUS



Ravintola Tammer

Satakunnankatu 13, 33100 Tampere

p. 03 5697 1309

sales.tampere@sokoshotels.fi

www.ravintolatammer.com

## ALEKSANDER

Savusiikatartaria, kurkkuspaghettia ja jogurttia

Jääkellarinlohta ja sinappimajoneesia

Jättiravunpyrstöjä, appelsiinicremé ja briossia

Vasikanpaistia, kaprismajoneesia ja salviaa

Ankanmaksa-häränrintaterrineä

Gorgonzola-päärynäsalaattia

Salaatinversoja ja rieväkrutonkia

Leipälajitelma, levitteitä

Grillattua härän sisäfileetä

tummaa huhtasienikastiketta, voissa haudutettuja parsakaalinnuppuja, valkosipulinversoja ja papuja

Paistettua järvikuhaa

tummaa tillikastiketta, lämmin sienisalaatti

kermaan muhennettua kyssäkaalia/kukkakaalipyree

Yksi valintanne mukainen jälkiruoka:

Juhlakakku ja kahvi

Valkosuklaapannacotta ja piparmintulla maustettua mansikkaa

Mustaherukkatiramisu

Vaniljalla maustettuja hedelmiä ja basilikajäätelöä

Juustovalikoima ja hedelmiä

**Yhdellä lämpimällä ruualla 55,00**

**Kahdella lämpimällä ruualla 59,00**



Bufeiden minimiveloitus on 30 henkeä. Pyydämme ystävällisesti valitsemaan ryhmällemme yhden menukokonaisuuden. Tarjoilun ja tarkan henkilömäärän pyydämme vahvistamaan viimeistään 2 viikkoa ennen tilaisuutta. Erikoisruokavaliot huomioimme ennakoilmoituksenne perusteella. Pidätämme oikeuden muutoksiin.