

PYÖREÄN SALIN ÄITIENPÄIVÄBUFFET

78,00

5–12-vuotiaat 39,00, alle 5-vuotiaat veloituksetta.
Yli 13-vuotiaat aikuisen hinnalla. Hinta sisältää naluakkomaksun.

Kattaus klo 12–16

ALKURUOKAPÖYTÄ

Lohipastramia ja avokadokreemiä L, G
Graavattua siikaa ja omena-piparjuurivinegrettiä M, G
Kalastajatorpan silakkarullia, lehtipersiljaa ja pinjansiemeniä L, G
Kukkakaalihyydykettä ja katkarapu-tomaatticoncassea L, G
Hunajaglaseerattua kananrintafileetä, pistaasia ja versosalaattia M, G
Maustepaahdettua häränulkofileetä ja varhaiskaali-fenkolicoleslaw'ta M, G
Peruna-hernesalaattia, kananmunaa ja parmesaania L, G
Grillattua sekä marinoitua valkoista parsaa, mallasleipää ja sitrus-hollandaisea L, (G)
Korvasieni”cappucinoa” ja yrttiöljyä L, G
Paahdettua vuohenjuustoa ja pikkeloityjä mansikoita L, G
Vihersalaattia ja vinegrettiä V, G
Tilli-varhaisperunaa V, G
Leipälajitelma ja levitteitä L

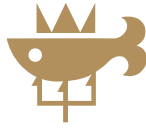
PÄÄRUOKAPÖYTÄ

Savustettua ahven-flania ja karhunlaukka beurre blancia L, G
Roseeksi paistettua karitsanulkofileetä ja tummaa lipstikkakastiketta M, G
Paahdettua vihreää parsaa ja kauden vihanneksia V, G
Peruna-gnoccheja, tomaattia ja kevätsipulia L, G

KAKKUBUFFET

Mansikka-raparperibritakakkua L
Kinuskikermakakkua L, G
Vadelma-mesiangervovalkosuklaakakkua VL, G
Maitosuklaa-hasselpähkinäkakkua VL, G
Vegaanista suklaa-mustaherukkakakkua V, G

L = Laktoositon M = Maidoton VL = Vähälaktoosinen V = Vegaaninen G = Gluteeniton



MOTHER'S DAY BUFFET AT THE ROUND HALL

78.00

Children aged 5–12: 39.00, Children under 5: free
Over 13 years: adult price applies. Cloakroom fee included.

Serving time: 12:00–16:00

STARTERS

- Salmon pastrami and avocado cream L, G
- Cured whitefish with apple-horseradish vinaigrette D, G
- Kalastajatorppa's herring roll with flat-leaf parsley and pine nuts L, G
- Cauliflower mousse with shrimp and tomato concassé L, G
- Honey-glazed chicken breast fillet with pistachios and microgreens salad D, G
- Spice-roasted beef sirloin with early cabbage-fennel coleslaw D, G
- Potato and pea salad with egg and Parmesan L, G
- Grilled and marinated white asparagus with malt bread and citrus hollandaise L, (G)
- Morel "cappuccino" with herb oil L, G
- Roasted goat cheese with pickled strawberries L, G
- Green salad with vinaigrette V, G
- Dill-seasoned new potatoes V, G
- Selection of bread and spreads L

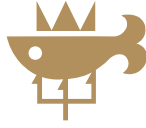
MAIN COURSE BUFFET

- Smoked perch flan with wild garlic beurre blanc L, G
- Medium-rare roasted lamb sirloin with dark lovage sauce D, G
- Roasted green asparagus with seasonal vegetables V, G
- Potato gnocchi with tomatoes and spring onions L, G

CAKE BUFFET

- Strawberry-rhubarb Brita cake L
- Caramel cream cake L, G
- Raspberry-meadowsweet white chocolate cake LL, G
- Milk chocolate-hazelnut cake LL, G
- Vegan chocolate-blackcurrant cake V, G

L = Lactose-free D = Dairy-free LL = Low Lactose V = Vegan G = Gluten-free



LASTEN BUFFET

TUORETTA JA HYVÄÄ

Hedelmiä V, G
Kurkkua ja tomaattia V, G
Mozzarellaa L, G
Vihersalaattia V, G

LÄMPIMÄT RUUAT

Miniburgereita L
Paistettua lohta ja kermaviilikastiketta L, G
Kanapastaa L, G
Ranskalaisia perunoita V, G
Tilliperunoita V, G

JÄLKIRUOKA

Karkkivalikoima
Pientä makeaa

CHILDREN'S BUFFET

GREEN & FRESH

Fresh fruit V, G
Cucumber and tomato V, G
Mozzarella L, G
Green salad V, G

WARM DISHES

Mini burgers L
Fried salmon with sour cream sauce L, G
Chicken pasta L, G
French fries V, G
Dill potatoes V, G

DESSERT

Candy selection
Small sweet treats

L = Laktoositon M = Maidoton VL = Vähälaktoosinen V = Vegaaninen G = Gluteeniton
L = Lactose-free D = Dairy-free LL = Low Lactose V = Vegan G = Gluten-free



Hilton

HELSINKI KALASTAJATORPPA



VEGAANINEN ÄITIENPÄIVÄMENU

78,00

ALKURUOKIA VADILTA PÖYTÄÄN TARJOILTUNA

Vegaaninen "skagen" ja versosalaattia V, G
Kukkakaalihyydykettä, tomaatticoncassea ja merilevää V, G
Savustettua tofua ja varhaiskaali-fenkolicoleslaw'ta V, G
Peruna-hernesalaattia ja vegaanista "parmesaania" V, G
Grillattua sekä marinoitua valkoista parsaa ja mallasleipää V, G
Korvasienikeittoa ja yrttiöljyä V, G
Leipälajitelma ja levitteitä V, G

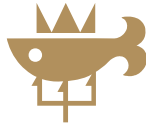
PÄÄRUOKA LAUTASANNOKSENA PÖYTÄÄN TARJOILTUNA

Parsarisottoa, linssi-kevätkaalikääryle
ja tomaattivinaigrettea V, G

KAKKUBUFFESTISTA

Vegaanista suklaa-mustaherukkakakkua V, G

L = Laktoositon M = Maidoton VL = Vähälaktoosinen V = Vegaaninen G = Gluteeniton



VEGAN MOTHER'S DAY MENU

78.00

STARTERS ON A PLATTER SERVED TO THE TABLE

Vegan "Skagen" with microgreens V, G
Cauliflower mousse with tomato concassé and seaweed V, G
Smoked tofu with early cabbage-fennel coleslaw V, G
Potato-pea salad with vegan "Parmesan" V, G
Grilled and marinated white asparagus with malt bread V, G
Morel soup with herb oil V, G
Selection of bread and spreads V, G

STARTERS ON A PLATTER SERVED TO THE TABLE

Asparagus risotto with lentil-spring cabbage roll
and tomato vinaigrette V, G

FROM THE CAKE BUFFET

Vegan chocolate-blackcurrant cake V, G

L = Lactose-free LL = Low Lactose D = Dairy-free V = Vegan G = Gluten-free