



Talvemenüü / Winter Menu 2021

Külm buffee / *Cold buffet*

Lihavalik / *Meat selection*
Jõulusink / *Christmas ham*
Kalavalik / *Fish selection*
Marineeritud paradiisiõun / *Marinated paradise apple*
Hapukurk mee ja küüslauguga / *Pickle with honey and garlic*
Marineeritud kõrvits / *Marinated pumpkin*
Värske salat / *Fresh salad*
Juustuvalik / *Cheese plate*

Soe buffee / *Warm buffet*

Madalal temperatuuril küpsetatud seakaelakarbonaad / *Pork neck roasted on low temperature*
Mahlane lõhefilee pruuni või-apelsini glasuuriga / *Juicy salmon fillet with brown butter-orange glaze*
Verivorstid krõbeda peekoniga / *Blood pudding with crispy bacon*
Beluga läätsed lehtkapsaga / *Beluga lentils with kale*
Ahjukartul marineeritud sinepiseemnetega / *Oven roasted potatoes with marinated mustard seeds*
Ürdised röstitud köögiviljad rosinatega / *Roasted vegetables with herbs and raisins*
Praekapsas / *Fried sauerkraut*
Koorene sinepikaste / *Creamy mustard sauce*
Punase veini kaste vürtsidega / *Red wine sauce with spices*

Magus buffee / *Sweet buffet*

Kõrvitsakook merevaigujuustu kreemiga / *Pumpkin cake with cream cheese*
Piparkoogid / *Gingerbread cookies*
Kringel / *Kringle*
Puuviljavalik / *Fruit plate*

Lisa / *Extra*

Hõögvein või pokaal vahuveini saabumisel / *Mulled wine or glass of sparkling wine upon arrival*

Menüü hinnas värsked kuklid, või, jäävesi, kohv ja tee ning saali privaatrent 5h (19.00-24.00), käibemaks. Pakkumine kehtib tellimustele alates 30 inimest ja veebruari lõpuni. Serveerimine olenevalt külaliste arvust buffeena või vaagnatel lauda.
Menu includes fresh buns and butter, ice water, coffee, tea, private rent of the venue 5h (19.00-24.00), VAT. Offer is valid for parties from 30 guests until the end of February. Serving is buffet style or on platters depending on the number of guests.

Lisainfo ja tellimine / *More info and reservations: +372 660 0705, events.vsh@uhotelsgroup.com*

49 EUR / külaline / *guest*

