

Savoy Boutique Hotel

MENÜÜ

54 €
pers

Tervitusjook

LEIVAD JA VÕIDED

Värskelt küpsetatud leivad ja saiad
Sinepi või ja ürdikreem

KÜLM BUFFET

Klassikaline kihiline heeringasalat peediga
Jõulupasteet saia brioché ja
mustsõstra marmelaadiga
Kala-assortii: marineeritud heeringas, õrnsoola lõhe,
täidetud munad krevettidega
Roheline salat marineeritud pirni, küpsetatud
peedi ja kitsejuustuga
Valik lisandeid: marineeritud kõrvits, soolatud
kurk, marineeritud seemed

KUUM BUFFET

Mee ja sinepi jõulupraad
Ahjus röstitud verivorstid hapukapsaga
Röstitud värvilised porgandid apelsini glasuuris
Ürdivõiga röstitud kartulid

DESSERDID

Puuviljavaagen
Piparkoogi küpsised, mandariinid
Shokolaadi brauni musta ploomi ja pähkliga

Kohv • Tee • Pohlavesi

RIXWELL
COLLECTION

Savoy Boutique Hotel

MENU

54 €
pers

Welcome drink

BREAD AND BUTTER

Freshly baked bread and pastries
Butter with mustard and herbs

COLD BUFFET

Classic layered herring salad with beetroot
Christmas pate, bread with brioche and
blackcurrant marmalade

Fish assortment: marinated herring, lightly salted
salmon, stuffed eggs with shrimps

Green salad with marinated pear, baked
beet and goat cheese

Choice of side dishes: pickled pumpkin, salted
cucumber, pickled mushrooms

HOT BUFFET

Honey and mustard Christmas roast

Oven-roasted blood sausages with sauerkraut

Roasted colorful carrots in orange glaze

Roasted potatoes with herb butter

DESSERTS

Fruit platter

Gingerbread cookies, tangerine

Brownies with black plum and walnut

Coffee • Tea • Water with cranberries