

Savoy Boutique Hotel

MENÜÜ

65 €
pers

Tervitusjook

LEIVAD JA VÕIDED

Värskelt küpsetatud leivad ja saiad
Sinepi või ja ürdikreem

KÜLM BUFFET

Klassikaline kihiline heeringasalat peediga
Jõulupasteet saia brioche 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
Veisesingi rullid emmentali juustuga
Kanalihasült mädarõika vahuga

KUUM BUFFET

Mee ja sinepi jõulupraad
Ahjus röstitud verivorstid hapukapsaga
Kana-kukeseene frikasse koorekastmes
Röstitud värvilised porgandid apelsini glasuuris
Ürdivõiga röstitud kartulid
Värviline köögiviljariis

DESSERDID

Puuviljavaagen
Piparkoogi küpsised, mandariinid
Shokolaadi braunimusta ploomi ja pähklitega
Maailma juustude valik, viigimarja moos ja pähklid

Glögi • Kohv • Tee • Pohlavesi

Savoy Boutique Hotel

MENU

65 €
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, salt salmon
fillet and stuffed eggs with shrimps
Green salad with marinated pear, baked
beet and goat cheese
Choice of side dishes: pickled pumpkin, salted
cucumber and pickled mushrooms
Beef ham rolls with Emmental cheese
Chicken fillet with horseradish foam

HOT BUFFET

Honey and mustard Christmas roast
Oven-roasted blood sausages with sauerkraut
Chicken and mushroom fricassee in cream sauce
Roasted colorful carrots in orange glaze
Roasted potatoes with herb butter
Colorful vegetable rice

DESSERTS

Fruit platter
Gingerbread cookies, tangerine
Brownies with black plum and walnut
Selection of cheeses of the world, fig jam and nuts

Sparkling wine • Coffee • Tea • Water with cranberries