

*Rotisseur-joululounas 18.12.2010*

*Mausteliemessä marinoitua nieriää, lasimestarin kasviksia sekä jyväsinnappi-  
piparjuurijäätelöä*

*Riesling Tradition Trocken 2009, Philip Kuhn, Pfalz, Saksa*

\*\*\*\*

*Sherryllä maustettua kirkasta suppilovahvero-juureskeittoa*

*La Quita Manzanilla, Rainera Pérez Marín, DO Jerez-Xérès-Sherry, Manzanilla, Espanja*

\*\*\*\*

*Lämminruoka bufeesta:*

*Prässättyä ja rapeaksi paahdettua Karitsan niskaa  
sekä*

*Confattuja ankan koipia*

*Talvitryffelkastiketta*

*Maa-artisokkagratiinia*

*Bataattilaatikkoa*

*Hunajajuureksia*

*Sekä erilaisia salaatteja, hyytelöitä ja muita kylmiä lisäkkeitä*

*Perrin Nature Côtes du Rhône Rouge 2009, Perrin & Fils, Rhône, Ranska*

\*\*\*\*

*Peltolan Blue-juustoa, omenalehikäinen ja tuoretta viikunaa*

*jatkamme pääruoan viinillä*

\*\*\*\*

*Kahvi tai haudutettu tee*

*Hirvihaaran pieniä leivonnaisia, suklaakonvehteja ja muita herkkuja*

*Ruoka 35 € / henkilö*

*Viinipaketti 25 € / henkilö*

*Hintaan sisältyy tervetulomalja*

*Kaunista Joulua.*

