

SOÛFIA



Catering iltamenut

Sofiankatu 4 C
00170 Helsinki, Finland

myynti@sofiahelsinki.fi
www.sofiahelsinki.fi

Buffet

Sofian buffet

63 €/hlö

Alkuruoka

- Sofian rosmariinifocacciaa ja vaahdotettua voita L
- Vihreää salaattia, siemeniä ja sitruunavinaigretteä V, G
- Grillattua sydänsalaattia ja pähkinävinaigretteä V, G
- Savustettua Isokauriin paistia ja herukkakreemiä M, G
- Loimulohta ja ruohosipulikermaviiliä L, G
- Savumuikkumoussea ja saaristolaisleipää L
- Paahdettua maa-artisokkaa ja rosmariinia V, G

Pääruoka

- Hiillostettua nieriää, ruohosipuli-beurre blanc -kastiketta, kauden kasviksia ja perunoita L, G
tai
- Ylikypsää häränrintaa, pippurikastiketta, kauden kasviksia ja perunoita L, G

Jälkiruoka

- Suklaapannacotta, vadelmahillo ja valkosuklaakristallia L, G
- Sofian mustikkapiirakka, vaniljavaahtoa ja marenkia V

Edellytämme seurueilta yhtenäistä menuvalintaa.

Mukautamme tarjoilumme tarvittaessa erikoisruokavalioiden ja ruoka-aineallergioiden mukaan. Hintaan sisältyy seuraavat erityisruokavaliot: laktoositon, maidoton, gluteeniton ja vegaaninen. Muut erityisruokavaliot +4€ / hlö.

Buffet

Sofian kasvisbuffet

57 €/hlö

Alkuruoka

- Sofian rosmariinifocacciaa ja vaahdotettua voita L
- Vihreää salaattia, siemeniä ja sitruunavinaigretteä V, G
- Grillattua sydänsalaattia ja pähkinävinaigretteä V, G
- Paahdettua maa-artisokkaa ja rosmariinia V, G
- Marinoituja kauden sieniä, lehtikaalia ja herukkakreemiä V, G
- Paahdettuja punajuuria ja vuohenjuustoa L, G
- Pikkelöityjä kauden kasviksia V, G

Pääruoka

- Paahdettua myskikurpitsaa, fetaa ja belugalinssi cassoulet'a L, G

Jälkiruoka

- Suklaapannacotta, vadelmahilloa ja valkosuklaakristallia L, G
- Sofian mustikkakompotti, kauramurua, vaniljavaahtoa ja marenkia V

Mukautamme tarjoilumme tarvittaessa erikoisruokavalioiden ja ruoka-aineallergioiden mukaan. Hintaan sisältyy seuraavat erityisruokavaliot: laktoositon, maidoton, gluteeniton ja vegaaninen. Muut erityisruokavaliot +4 € / hlö.

Kolmen ruokalajin menut

Helsinki

63 €/hlö

- Kuohkeaa mustajuurikeittoa, peura confit ja tryffeliä L, G
- Kauden kala (nieriä tai taimen), rakuunalla maustettua paahdettua voikastiketta ja perunapyreetä L, G
- Suklaapannacotta, vadelmahilloa ja valkosuklaakristallia L, G

Sofia

61 €/hlö

- Hauki-kampasimpukkaterriiniä, punajuurikreemiä ja pikkelöityjä kantarelleja L, G
- Paahdettua fasaania, tummaa marjakastiketta ja kurpitsaa L, G
- Sitruunapiirakka ja rosmariinimarenkia L

Hyvä kierre

59 €/hlö

- Sipuli tarte tatin, selleriä ja karamellivinaigretteä L
- Paahdettua myskikurpitsaa, fetaa ja belugalinssi cassoulet L, G
- Sofian mustikkakompotti, kauramurua, vaniljavaahtoa ja marenkia V

Hyvä kierre vegaanisena

59 €/hlö

- Sipuli tarte tatin, selleriä ja karamellivinaigretteä V
- Paahdettua myskikurpitsaa, pähkinää ja belugalinssi cassoulet V, G
- Sofian mustikkakompotti, kauramurua, vaniljavaahtoa ja marenkia V

Lisäruokalajit

+10,5 € Hummerivaahtokeitto & rakuunaöljyä L, G

+9,5 € Kotimaisia juustoja & talon hilloke G

Edellytämme seurueilta yhtenäistä menuvalintaa.

Tarjoilujen myyntiehdot

- Minimitilausmäärä kolmen ruokalajin illallisille on 10 henkilöä ja buffeteille 20 henkilöä.
- Edellytämme seurueilta yhtenäistä menuvalintaa.
- Kaikkiin hintoihin lisätään voimassa oleva ALV.
- Pidätämme oikeuden muutoksiin.
- Menu on voimassa toistaiseksi.
- Hintaan sisältyvät seuraavat erityisruokavaliot: laktoositon, maidoton, gluteeniton ja vegaaninen.
- Mukautamme tarjoilumme erikoisruokavalioiden ja ruoka-aineallergioiden osalta tarvittaessa.
- Muut erityisruokavaliot +4 €/ hlö.
- Tilaukset, erikoisruokavaliot ja henkilömäärä on vahvistettava sähköpostitse yhteyshenkilölle viimeistään 10 arkipäivää ennen tilaisuutta.
- Ilmoitettu henkilömäärä toimii laskutusperusteena.
- Tarjoiluiden hinnat ovat voimassa maanantaista lauantaihin.
- Sunnuntait ja pyhäpäivät tarjouksen mukaan.

Peruutusehdot

Tilaisuuden peruutusehdot on määritelty tarjouksessa.