MERIPAVILJONKI

JOULUAATON MENU 24.12.2026

Kattaukset 11.00 , 14.00, 17.00

Alkupalapöytä, pääruoka lautasannoksena ja jälkiruokapöytä

75,00 €/ hlö

Lapset 7-12v 37,50€ lapset 0-6v 1€/ikävuosi

Alkupalapöydästä:

Valikoima marinoituja sillejä ja silakoita (L, G)

Punajuuri graavattua lohta ja konjakki-sinappikastiketta (M, G)

Lämminsavulohta ja mätimoussea (M, G)

Sitrusmarinoituja Jäämeren katkarapuja (M, G)

Kirjolohenmätiä, smetanaa ja sipulia (L, G)

Naudan rosépaistia ja piparjuurta (M, G)

Maalaishyytelöä ja metsäsienisalaattia (L, G)

Savustettua ankanrintaa ja karpalo-sipulihilloketta (M, G)

Vihreää salaattia, kurkkua, tomaattia ja vadelmavinegretteä (V, G)

Myrttisen valkosipuli suolakurkkuja ja hunajaa (M, G)

Rosollia ja punajuurikermaa (L, G)

Leipäjuustoa ja tuoreita hedelmiä (L, G)

Ruskistetulla voilla maustettuja keitettyjä perunoita (L, G)

Saaristolaisleipää, talon juurileipää ja vaahdotettua voita (L)

MERIPAVILJONKI

PÄÄRUOKAVAIHTOEHDOT

VALITSE YKSI:

Paistettua nieriää, kermaista pinaattiohrattoa, palsternakkapyrettä,

sitruuna-voikastiketta (L)

Joulukinkkua, peruna-, porkkana- ja lanttulaatikkoa, haudutettua punakaalia, herneitä,

sinapilla maustettua kermaista paistinkastiketta (L, G)

Juuriselleri schnitzel, palsternakka pyrettä, haudutettua punakaalia, herneitä,

metsäsienikastiketta (V, saatavana G)

Jälkiruokapöydästä:

Mandariinilla maustettu Budapest jouluhalko (L)

Mustaherukka-suklaakakkua (V, G)

Valikoima juustoja, keksejä ja viikunahilloketta

Suklaakonvehteja ja piparkakkuja

Kahvi/Tee

L=Laktoositon, G=Gluteeniton, M=Maidoton, V=Vegaaninen

MERIPAVILJONKI

CHRISTMAS EVE MENU 24.12.2026

Starter buffet, main course from the kitchen and dessert buffet

75€

Children 7-12years 37,50 Children 0-6years 1€/year

Starter buffet

Selection ofpickled herrings and baltic herrings (LF,GF)

Beetroot pickled salmon ”gravlax” with cognag-mustard sauce (DF,GF)

Smoked salmon with capers-egg mayonnaise (DF,GF)

Lemon marinated Arctic sea shrimps (DF,GF)

Rainbow trout roe with sour cream and onion (LF,GF)

Smoked duck breast and cranberry-onion jam (DF,GF)

Country style meat jelly and forest mushroom salad (LF,GF)

Roast beef with horseradish (DF,GF)

Green salad with tomatoes and cucumbers and raspberry vinaigrette (Vegan,GF)

”Myrttinen” garlic pickled cucumbers with honey (DF,GF)

”Rosolli” beetroot salad with cream (LF,GF)

Boiled potatoes with browned butter (LF,GF)

Sourdough bread and archipelago bread with churned butter (LF)

MERIPAVILJONKI

MAIN COURSES, CHOOSE ONE

Roasted arctic char, creamy barley, parsnip purée and lemon butter sauce (LF)

or

Christmas ham with potato, carrot and swede casseroles, creamy mustard gravy(LF,GF)

or

Root celery schnitzel with parsnip purée, red cabbage stew and forest mushtoom sauce

(V, available GF)

Dessert buffet

Mandarin flavoured christmas cake ”Budabest” (LF)

Black currant chocolate cake (Vegan,GF)

Selection of cheeses with bisquits and fig jam

Christmas chocolates and sweets

Coffee or tee

Dietary key : LF= Lactose-free , GF = Gluten-free , V = Vegan

MERIPAVILJONKI