

Niemilomien juhlava juhlamenu

- Vihreää salaattia
- Tomaatti-mozzarellassalaattia / Hedelmäistä juustosalaattia / Caesarsalaattia kanasta*
- Tomaatti-kevätsipulisalaattia / Kreikkalaista salaattia / Metsäsienisalaattia lähimetsän sienistä
- Naapurin isännän kylmäsavulohta / Lohta suoraan pöytään ukin savustuspöntöstä
- Palvipossukeikaukakkua* / Perinteisiä lihapyöryköitä* / Herkkusienimunakasvuokko
- Pororullia* / Mustaherukkayrttimarinoitua häränfileetä ja cumberlandin kastiketta*
- Uunilohta ja valkoviini-tillikastiketta / Pippurista härkäpataa* / Parmesaanikanaa* / Porsaan fileetä, vaaleaa kastiketta tai sienikastiketta ja tervajuureksia*
- Sieni-kasviskiusausta / Punajuuri-aurajuustopaistosta / Smetana-punakaalimuhennos
- Keitettyjä perunoita / Kermaperunoita / Yrttiperunoita / Valkosipuliperunoita / Riisiä
- Karjalanpiirakoita munavoilla / Savolaista rieskaa munavoilla
- Suvun juureen tehtyä ruisleipää ja levitettä
- Kotikaljaa, mehua ja vettä
- Hedelmäsalaattia kinuskikastikkeella / Mansikka-juustokakkua / Mustikka-valkosuklaa juustokakkua (suklaa VL) / Täytekakkua (vadelma, suklaa, hedelmä, kinuski tai kesäisin mansikka)
- Kahvia ja teetä

56 €/hlö yli 25 aikuisen ryhmä

59 €/hlö yli 20 aikuisen ryhmä

Minimiveloitus 20 aikuista.

Valitsethan yhden ruokavaihtoehdon jokaisesta kohdasta.

* sisältää kotimaista lihaa

Ruokamme on kotitekoista suvun juureen tehtäväsä ruisleivästä lähtien ja käytämme pääasiassa lähialueen raaka-aineita.

Menu 2025, Niemilomat, reeta.halonen(at)niemilomat.fi, 040-7159568