






# Kevätbuffet

## Huvilat

### ALKURUOAT

Yrttimoussella täytettyä lämminsavulohta  
Vihersalaattia   
Raikasta fenkoli-omenasalaattia paahdetuilla pinjansiemenillä   
Valkosipulikurkkua ja hunajaa 

### PÄÄRUOAT

Grillattua broilerinfileetä kasvispedillä ja aurajuustotzatzikia   
Sitrusöljyssä paahdettua perunaa    
Tofu-munakoisopiirasta ja hillottua myskikurpitsaa 


### JÄLKIRUOKA


Mustikkaleivos ja Mascarponevaahtoa


**32 € hlö sis. alv 14% (28,07 € alv 0)**

Saatavilla maaliskuusta heinäkuun loppuun.  
Min. 6 henkilöä.  
Varaukset ja erikoisruokavaliot viimeistään 7 vrk ennen.

sales@eerikkila.fi  
p. 0201 108 238

 - lähi

 - luomu

 - kasvis



# Spring season buffet

## Villas

### STARTERS

Herb mousse filled Smoked salmon

Green salad 

Fresh apple-fennel salad with roasted pine nuts 

Pickled garlic cucumbers with honey 

### MAIN

Grilled chicken fillet with vegetables and bluecheese tzatziki 

Citrus oil roasted potatoes  

Tofu-eggplant pie and jammed musk pumpkin 

### DESSERT


Blueberry cake with Mascarpone mousse


**32 € / person incl. VAT 14% (28,07 € VAT 0)**

Available from March to July. Min 6 persons.  
Reservations and special diets no later than 7 days in advance.

sales@eerikkila.fi

p. 0201 108 238

 - local

 - organic

 - vegetarian