

# Hamina Tattoo 2024 | Ryhmämenut

## Bastion Buffet 52€ / henkilö

Yrttimarinoituja retiisejä ja kyssäkaalia (M,G)

Vihersalaatti versoista, kesän kasviksista ja vadelmaista vinaigrettea (M,G)

Salaatti sesongin perunasta ja parsasta (M,G)

Revittyä lohta ja tilli-mehustettuja kurkkuja (M,G)

Savumuikkumoussea ja hapanleipää (L)

\* \* \*

Tattoo-olueissa haudutettua ylikypsää porsasta (L)

Nyhtöhernettä ja paahdettuja sieniä (L,G,VEG)

Paahdettuja kasviksia ja kesäperunaa (M,G,VEG)

\* \* \*

Hamina Tattoo trifle:

Marinoituja marjoja, vaniljakreemiä, sokerikakkua (L,G)

Kahvia ja teetä

## Tattoo Menu 62€ / henkilö

Pöytiintarjoiltu alkuruokavati jaettavaksi seurueen kesken:

Savumuikkumoussea (L)

Lohta ja piparjuurimajoneesia (L,G)

Karitsan paahtopaistia selleripyrettä (L,G)

Leipäjuustosalaattia (VL,G)

Kesäperunaa ja parsaa (L,G)

Marinoituja kauden kasviksia (L,G,VEG)

Pääruoka noutopöydästä:

Tattoo-olueissa haudutettua ylikypsää porsasta (L)

Nyhtöhernettä ja paahdettuja sieniä (L,G,VEG)

Paahdettuja kasviksia ja kesäperunaa (M,G,VEG)

Jälkiruoka noutopöydästä:

Hamina Tattoo trifle:

Marinoituja marjoja, vaniljakreemiä, sokerikakkua (L,G)

Kahvia ja teetä

### **Tattoon Sapas lautanen 25€ / henkilö**

Savumuikkumoussea (L)  
Lohta ja piparjuurimajoneesia (L,G)  
Karitsan paahtopaistia selleripyrettä (L,G)  
Leipäjuustosalaattia (VL)  
Kesäperunaa ja parsaa (L,G)  
Marinoituja kauden kasviksia (L,G,VEG)

### **Viinipaketti 25€ / henkilö**

Alkumaljaksi lasi Hamina Tattoo Cava - kuohuviiniä  
*Vivahteikas ja ryhdikäs Cava, joka on erittäin kuiva, hapokkaan omenainen ja paahteinen.  
Viini on Espanjan Kataloniasta, ja valmistettu Macabeo, Parellada ja Xarel-lo - rypäleistä.*

Ruoan kanssa kaksi kaatoa Hamina Tattoo puna- tai valkoviiniä.

#### *Hamina Tattoo -valkoviini*

*Kuiva, hapokas ja hedelmäinen valkoviini Espanjan Aragoniasta. Hedelmäinen vegaaninen viini, jonka maussa aprikoosia ja päärynää.*

*Viini on valmistettu Chardonnay- ja Garnacha-rypäleistä.*

#### *Hamina Tattoo -punaviini*

*Keskitäyteläinen ja keskitanniininen punaviini Espanjan Aragoniasta. Viinin maussa boysenmarjaa, karhunvatukkaa ja mausteisuutta. Viini on vegaaninen.*

*Rypäleet ovat Garnacha ja Syrah.*

***Tarjoilut katettuna holviravintolassa 2 tuntia ennen marssishowta.***

***Alle 6 hengen varaukset voidaan kattaa toisen seurueen kanssa jaettuun pöytään.***

***Ennakkoon ilmoitetut erikoisruokavaliot huomioidaan erikseen.***

### **Lisätiedot ja varaukset:**

[myynti.haminatattoo@restel.fi](mailto:myynti.haminatattoo@restel.fi)

puh 041 732 5073 (arkisin klo 10-16)