

## Grupimenüü

### Salatid:

- Caesari salat kanaga
- Kartulisalat singiga
- Kreeka salat feta juustuga
- Roheline salat, tomati, granaatõuna ja ürdi-vinegretiga
- Punaste ubade ja ruccola salat

### Supid:

- Frikadellisupp
- Koorene kõrvitsa-köögivilja püreesupp (taimetoit)
- Värskekapsaborš lihaga (ilma lihata taimetoit)
- Kalasupp lõhe ja valge kalaga (selge või koorene)
- Seljanka

### Praed:

- Ahjupraad sealihast, seenekaste, hautatud aedviljad, keedukartul
- Kanakintsuliha, köögiviljad magus-terava salsaga, koorekaste, riis
- Paneeringus valge kala, ürdi-koorekaste, värske salat, keedukartul
- Seapraad sinepikastmega, hapukapsas, ahjukartul
- Kanafiletasku koorese karrikastmega, tomati-lehtsalatimix, metsik riis
- Kebabi vardad terav punase kastmega, wokitud aedviljad, ürdikartul
- Ahjus küpsetatud lõhe, valge veini koorekaste, ürdine värske salat keedukartul

### **Taimetoidud:**

- Põletatud köögiviljad kartuli ja ürtidega (laktoosivaba, gluteenivaba)
- Koorene pasta köögiviljadega
- Kartuligratään peedikreemiga
- Täidetud suvikõrvits kukeseente ja juustuga (gluteenivaba)
- Krõbedad porgandikotletid kartulivahul
- Köögivilja rulaad kastmega (laktoosivaba, gluteenivaba)

### **Magustoidud:**

- Rosinakringel šokolaadipumatiga
- Kihiline kohupiima – leiva maius
- Kirsi- või puuviljatarretis (laktoosivaba, gluteenivaba)
- Marjakissell kohupiimaga (gluteenivaba)
- Kamavaht pohlamoosiga
- Kohvi panna cotta (gluteenivaba)
- Kook

### **Menüüde juurde serveeritakse leib/sai, kannuvesi**

- **Grupimenüü serveeritakse gruppidele alates 10. inimesest**
- **Palume valida grupile ühtne menüü**
- **Tellimused palume kinnitada 5 tööpäeva enne toitude valmistamist**