

# CARMEN CATERING™

1997

**Restorani buffee menüü Blue Man Group 17. ja 18. september 2019**

## **Leivatooted**

*Iseküpsetatud must leib seemnete ja kuivatatud puuviljadega  
Kartuli-kodujuustukorp kadakamarjasoola ja rosmariiniõliga  
Koorevõi*

## **Kalavalik**

*Suitsuangerjas hapukurgi ja musta leivaga  
Marineeritud kilu Poodiumi käsitöö leival  
Koduselt marineeritud koha värsked riivitud mädarõika ja kartuliga*

## **Lihavalik**

*Kadakaga soolatud veiseliha fermenteeritud peetide ja mustikatega  
Hiiumaa BBQ lambakintsuliha grillitud Peipsi sibula ja värsked mündi kastmega  
Parmesaniga küpsetatud rosmariinised kanarullid koos röstitud paprika, spinati ja seentega*

## **Taimetoit**

*Küüslaugu ja koriandriga marineeritud väikesed tomatid  
Ahjus küpsetatud magusa pipra ja suvikõrvitsa vorm*

## **Salatid**

*"Vormsi" salat kõige värskena, lisaks kõrvitsaseemned ja muna  
Punase kapsa-õuna salat grillitud veisekeele ja roheline hernega*

## **Soe toit**

*Salveiga röstitud kalkunifilee galantiin Cheddar juustu ja krõbeda peekoniga  
Grillitud võikala laimi ja õuna-paprika salsaga  
Keedetud värsked kartulid taluvõi ja tilliga  
Soe köögivilja ratatouille*

## **Dessert**

*Õuna vaniljekreemi ahjukook*

## **Alkoholivabad joogid**

*Mineraalvesi Vichy Classique 0,33 l  
Gaseerimata vesi Vichy Still 0,33 l  
Kohv, tee*