



# Food&Events

— TAPAHTUMARAVINTOLAT —

Mario's ja Club

Davis Cup

Suomi - Belgia

05.03.2022

## ALKUUN / STARTER

Naudanpaahtopaistia, yrttisalaattia ja maa-artisokkafraichea (L, G)


Roast beef, herb salad and sunroot fraiche (L, G)

 *Laroche de la Chevalière Chardonnay 54 €/75 cl*

## PÄÄRUOKANA / MAINS

Kuohuviinissä haudutettua taimenta, fenkoli risottoa ja timjami öljyä (L, G)

Sparkling wine poached trout, fennel risotto and tyme oil (L, G)

 *Domaine Laroche Chablis 1er Cru Les Vaudevey Chardonnay 76,00 €/75 cl*

## JÄLKIRUUAKSI / DESSERT

Lakka-valkosuklaaleivos ja marinoituja mustikoita (G)

Cloudberry white chocolate cake (G)

VL vähälaktoosinen L laktoositon M maidoton G gluteeniton


VL low lactose content L lactose free M dairy free G gluten free

# KASVIS / VEGETARIAN

## ALKUUN / STARTER

Maa-artisokkakeittoa, yrttiöljyä ja paahdettuja pinjansiemeniä (L, G)

Sunroot soup, herb oil and roasted pinenuts (L, G)

 *Finca Las Moras Sauvignon Blanc 48 €/75 cl*

## PÄÄRUOKANA / MAINS

Rosmariini marinoitua tofua, fenkoli risottoa ja timjami öljyä (L, G)

Rosemary marinated tofu, fennel risotto and tyme oil (L, G)

 *Leyda Reserva Pinot noir 58,00 €/75 cl*

## JÄLKIRUUAKSI / DESSERT

Lakka-valkosuklaaleivos ja marinoituja mustikoita (G)

Cloudberry white chocolate cake (G)

VL vähälaktoosinen L laktoositon M maidoton G gluteeniton

VL low lactose content L lactose free M dairy free G gluten free

# *Tapahtumasta tarinaksi*

Tarinat syntyvät muistoista ja muistot kokemuksista. Mitä ainutlaatuisempi kokemus, sitä tarkemmin se painuu mieleen. Siksi luomme jokaisesta tapahtumasta ainutlaatuisen ja kokonaisvaltaisen kokemuksen.

Upeat puitteet, paikallisesti tuotetut ruokatarjoilut ja lämmin palvelu, joka ulottuu ihmisen kohtaamisesta digitaalisiin alustoihin, painuvat vieraidesi mieleen kaikkien aistien voimin. Kokemuksesta syntyy tarina, jota vieraasi kertovat vielä pitkään.