

JOULUBUFFET

52 € /
hlö

Segreto tarjoilee ihanan joulubuffetin 15.-19.12. ravintolan tapahtumatila Venuessa! Buffet tarjoillaan lounasaikaan 11-15 ja illallisaikaan 17-21. Varausaika on kaksi tuntia.

ALKUPALAPÖYTÄ

Insalata fresca – salaattia, paahdettuja kasviksia, vinegrettiä, pistaasia ja viikunaa

Savustettua kirsikkatomaattia, pinjansiemeniä ja yrttiöljyä

Pikkelöityä kurkkua, omenaa ja tilliä

Rosmariinilla ja sitruunalla marinoituja oliiveja

Insalata russa – perunaa, porkkanaa, herneitä, kananmunaa ja majoneesia

Uunikurpitsaa ja saksanpähkinää

Grillattuja jättikatkaravunpyrstöjä, nduja-kastiketta

Sitruunalla kypsennettyä lohta, appelsiinia ja fenkolia

Carne cruda – naudanpaistia, tryffelimajoneesia, pikkelöityjä sinapinsiemeniä ja parmesaania

Sardiinia, valkosipulia ja appelsiinia

Paahdettua punajuurta, vuohenjuustoa ja lipstikkapestoa

Suolasienisalaattia

Italialaista salamia ja coppaa

Kirjolohenmättiä, sipulia ja smetanaa

Perunaa, voita ja ruohosipulia

Segreton leipävalikoima ja levitteitä

LÄMPIMÄT

Kotimaista kinkkua ja paistinkastiketta

Taimenta ja mätivoikastiketta

Mureaa naudanposkea ja marsalakastiketta

Tryffelikermaperunoita

Paahdettuja juureksia

Sahramirisottoa

JÄLKIRUOAT

Kahvia ja teetä

Appelsiinilla maustettua tiramisua

Pannacottaa, karpaloa ja kinuskimoussea

Panettone – italialainen joulukakku

Juustovalikoima

VEGAANINEN MENU

(Toivomme ennakkotilausta varauksen yhteydessä.)
Alkuruokapöydästä löytyvän lisäksi oma alkupalalautanen
Vegaaninen pääruoka pöytiintarjoiltuna
Oma jälkiruokalautanen



JOULUBUFFET



Segreto will be serving a delightful Christmas buffet from December 15th to 19th in the restaurant's event space, Venue. The buffet is served during lunch from 11 AM to 3 PM and during dinner from 5 PM to 9 PM. The reservation time is two hours.

STARTERS

Insalata fresca – salad with roasted vegetables, vinaigrette, pistachios and figs
Smoked cherry tomatoes, pine nuts and herb oil
Pickled cucumber, apple and dill
Olives marinated with rosemary and lemon
Insalata russa – potato, carrot, peas, egg and mayonnaise
Roasted pumpkin and walnuts
Grilled king prawns with 'nduja sauce
Citrus-cured salmon with orange and fennel
Carne cruda – roast beef, truffle mayonnaise, pickled mustard seeds and parmesan
Sardines with garlic and orange
Roasted beetroot with goat cheese and lovage pesto
Salted mushroom salad
Italian salami and coppa
Rainbow trout roe, onion and sour cream
Potatoes with butter and chives
Segreto's bread selection and spreads

HOT DISHES

Traditional Finnish ham with gravy
Trout with roe butter sauce
Tender beef cheek with Marsala sauce
Truffle cream potatoes
Roasted root vegetables
Saffron risotto

DESSERTS

Coffee and tea
Orange-flavoured tiramisu
Panna cotta with cranberry and caramel mousse
Panettone – Italian Christmas cake
Cheese selection

VEGAN MENU

(We kindly ask for pre-order when making the reservation.)
In addition to items from the starter buffet, a separate vegan starter plate
Vegan main course served at the table
Vegan dessert plate

