

BUFFET-MENÜÜ 2026

KÜLM BUFFET

Tuunikala tartar harissa kastme, marineeritud sibula ja arbuusiga
Veisetartar musta suitsuse sinepiseemne majoneesi ja nupsusaiaga
Peedi-carpaccio rukola ja seedermänniseemnetega

SALATID

Nopri talu praejuust päikesekuivatatud tomatite ja
seedermänniseemnetega rohelisel salaril
Krevetisalat kurginiidi ja wasabi- teriyaki majoneesiga
Serranosalat meloni, parmesani ja apelsinivinegretiga

SOE BUFFET

Ahjus küpsetatud kohafilee estragoni- valge veini kastmes
Madalküpsetatud seakael
Pardi confit punase veini- musta ploomi kastmes

LISANDID

Aedviljad
Rukolarisotto
Pärilkuskuss seentega
Ahjukartul

DESSERT

Mango- valge šokolaadi juustukook
Crème brûlée marjageeli ja värskete marjadega
Käsitöörühvlid
Puuviljad

Ciabatta
Või

Kohv, tee, vesi

65 €

Rannahotelli restorani *buffet*-menüü kehtib alates 20 külalisest ning
ettetellimise aeg on vähemalt 5 tööpäeva.
Palume toitlustamise erisoovidest ja allergiatest teada anda koos tellimusega, et
saaksime pakkuda parimat personaalset ja paindlikku lahendust.