

# BUFFET-MENÜÜ 2026

## KÜLM BUFFET

Lihavalik: veise tartar, kanamaksa patee, röstbiif, suitsuvutt,  
vinnutatud part, mädarõikavaht, petersellimajonees  
Kalavalik: koha tartar, tšilli- küüslaugu kastmes krevetid,  
suitsuangerja vaht, lõhe tataki, soolasiig, forellimari, tillimajonees  
Rukkikrõps, seesamikrõps, nupsusai, grissinid  
Soolakurk, marineeritud sibul, marineeritud peet, oliivid

## SALATID

Kitsejuustusalat vaarikavinegreti ja pekaanipähklitega  
Tuunikala arbuusi, harissa kastme ja marineeritud sibulaga rohelisel salatil  
Suitsupart viigimarjade, petersellimajoneesi ja apelsini vinegretiga  
rohelisel salatil

## SOE BUFFET

Ahvenafilee porru- valge veini kastmes  
Röstitud sea sisefilee  
Aeglaselt küpsetatud lambakael punase rosmariini- tüümianikastmes

## LISANDID

Praesibulakaste  
Aedviljad  
Rukolarisotto  
Ahjukartul

## DESSERT

Kihiline šokolaadikook kirsikastmega  
Pavlova toorjuustukreemi ja värskete marjadega  
Käsitöötrühlid  
Puuviljad  
*Ciabatta*  
Või

Kohv, tee, vesi

---

80 €

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.