



RAVINTOLA TAMMER

JUHLA & KOKOUS



Pöytiin tarjoiltavat sesonkimenuut

TARJOILLAAN MAINITTUINA AJANKOHTINA

KEVÄT

1.4.-3.6.2012

Kylmäsavustettua lohta
parsaa ja passiondressingiä

Vasikanpaistia 57c
tummaa huhtasienikastiketta,
voissa haudutettuja parsakaalin nappuja,
valkosipulin versoja ja papuja

Maitosuklaakakkua
kirsikkahilloketta ja vaniljakermää

47,00



KESÄ

4.6.-19.8.2012

Ravunpyrstöjä
avocadojätelöä, salaatinversoja ja rieväkruonkia

Paistettua siikaa
savusiikatartaria, siiklä, hernettä ja tummaa tillikastiketta

Mehustettua raparperia
valkosuklaata ja pähkinää

47,00



Ravintola Tammer

Satakunnankatu 13, 33100 Tampere

p. 03 5697 1309

sales.tampere@sokoshotels.fi

www.ravintolatammer.com





RAVINTOLA TAMMER

JUHLA & KOKOUS



Ravintola Tammer

Satakunnankatu 13, 33100 Tampere

p. 03 5697 1309

sales.tampere@sokoshotels.fi

www.ravintolatammer.com



SYKSY 20.8.-28.10.2012

Ravioli

maa-artisokkaa, vuohenjuustovaahtoa ja calvados-omenaa

Karitsaa 56° ja 84°
palsternakkaa ja valkosipulikastiketta

Karamellisoitu kermavanukas
puolukka-timjamisorbetta

47,00



TALVI 29.10.2012-3.3.2013

Briossi

Jäämerenlohta, mätiä, akvaviittia, punajuurta, piparjuurta

Poronfileetä 52°
karpaloo, voikastiketta ja naurista

Kermajäätelöä
inkivääriä, marjoja ja mantelimitoa

52,00

Valittavana kaikkiin menuihin lisäksi:

Heikki Ahopellon kyytönmaitojuustoa **7,00**

Ranskalaisia suklaatryffeileitä (3 kpl) **5,00**

Sesonkimenyiden minimilaskutus on 10 henkeä

Ystävällisesti pyydämme valitsemaan ryhmällemme yhden menukokonaisuuden. Tarjoilun ja tarkan henkilömäärän pyydämme vahvistamaan viimeistään 2 viikkoa ennen tilaisuutta.

Erikoisruokavaliot huomioimme ennakoilmoituksenne perusteella.

Pidätämme oikeuden muutoksiin.