

VILLA JÄMI –menut

Lähitilojen ja –luonnon laadukkaat raaka-aineet maistuvat Villa Jämin menuissa. Paikallinen monipuolinen alkutuotanto sekä metsästä kerättävät herkut ovat antaneet inspiraation konstailemattoman, puhtaiden makujen menujen suunnitteluun.

Aamu- ja iltapalojen tilaus onnistuu ainoastaan, mikäli tilaatte myös joko lounaan tai päivällisen. Tilausten henkilömäärä ja erityisruokavaliot tulee ilmoittaa 7 päivää ennen tilaisuuttanne. Villa Jämin menuissa minimilaskutusmäärä on 10 henkilöä. Menut toimitetaan mökille astioineen ja noudamme astiat likaisina pois. Hinnat sis. alv:n 14 %.

Tutustu tarjontaan ja valitse tilaisuuteesi sopivat vaihtoehdot!

AIKAISEN LINNUN AAMUPALA

Tuoremehua

Korsun omaa granolaa

- luomukaurahiutaleita, kuivattuja marjoja, siemeniä, luomuhamppua, hunajaa

Maustamatonta jugurttia

Voikukkasiirappia

Lähileipomom sämpylöitä, paikallisen luomuvihannestarhan ja lihamaakarintuotteita

Paikallisia kananmunia

Rahtipalvin nakkeja

Kahvi/tee

13 €/hlö

LOUNAS

Lounasruokailuihin annetaan kokille vapaat kädet. Lounaspöydässä maistat sesongin parhaat herkut! Lounas toimitetaan sovitusti mökille 11 – 14 välisenä aikana.

20 €/hlö

KOKOUPAKETTI

* Aikaisen linnun aamiainen, lounas ja Iltapäiväkahvit makean kahvileivän kera **39 €/hlö**

MENUKOKONAISUUDET

VAHVOJA MAKUJA LUONNON RUNSAUDENSARVESTA

Korsun nokkos-kotijuustoa, paahdettua punajuurta, marjakastiketta
Vihersalaattia luomukasviksista
Tervasalaatinkastiketta
Kanelimarinoituja suppilovahveroita
Yön yli kypsytettyä savupossua
Kotisinappia
Uuniperunaa naapurin pellon perunoista
Villiyrttilevitettä
Rosmariiniporkkanat voikukkasiirapilla
Luomuruisleipää ja kauraleipää
Vaahdotettua voita
Ruokajuomana vesi ja kotikalja
Täyteläinen suklaakakku, suolakinuskia ja tyrnirouhetta
Kahvi/ tee

39 €/hlö

ERÄNKÄVIJÄN MENU

Luomuvihersalaattia, tervakastiketta
Kuuselantilan viiriäsenmuna-caesarsalaatti
Suolakurkkua, vuolukermaa ja metsähunajaa

Perunamuusia naapurin pellon perunoista
Säräjuureksia kuusenkerkkäsiirapilla
Metsästäjän hirvikäristys
Suon laidan puolukkasurvosta
Luomuruisleipää ja kauraleipää
Nokkoslevitettä

Ruokajuomana vesi ja kotikalja
Metsämarjakukko ja vaniljakastike
Kahvi/ tee

41 €/hlö

Menuihin voit tilata lisäksi itse savustettua lohta ja raikasta yrttikastiketta 8 €/hlö.

ILTAPALAT

Makkarakimara 12 €/hlö

Rahtipalvin Pippuripapattia ja Juustomakkaraa sekä Korsuretkien hirvimakkaraa
Kotisinappia
Luomuvihersalaattia
Naapurin pellon perunasalaatti
Kauraleipä, vaahdotettu voi

Kebablankku 200 €/10 hlön lankku

Rouhealla lankulla on esillä luonnonläheinen streed food –kattaus

Luomusalaattia
Luomukurkkua
Luomutomaattia
Marinoitu punasipuli
Ohra-pitaleipäpalat
Itse valmistettua hirvikebabbia lähimetsien riistasta
Korsun kebabkastikkeet: jugurttikastike, kipimämikon tulisempi kastike
Yrttejä