



**Bank Bistro Christmas Time Buffet
3.11.-19.12.2008**

Lohi- ja rapunigirisusheja, kasvismakisusheja,
wasabia, gari-inkivääriä ja soijaa

Misomarinoituja kalkkunavartaita

Salaatti paahdetusta punajuuresta,
vuohenjuustosta ja pähkinöistä

Paahtopaistia ja rucolaa a` la Bank

Caesarsalaattia

Miedosti savustettua lohta, sieni-vihannespaihosta ja
mäti-hollandaisekastiketta

tai

Paahdettua maissikananrintaa, parmesan polentaa ja
marsalakastiketta

Suklaamoussekakkua ja madeirakirsikoita
Hinta 42 €

Viinisuosituksemme

Spier Classic Chenin Blanc 2007 34,00 €

Coastal, South Africa

Kuiva, hedelmäinen ja raikkaan hapokas

Y" Viognier 2007 42,00 €

Yalumba Winery, South Australia

Kuiva, mausteinen, raikas. Parhaimmillaan eksoottisten makujen
seurana, erinomaisen nautinnollinen myös itsekseen.

Valdivieso Cabernet Sauvignon 2005 35,00 €

Central Valley, Chile

Aromikas, pehmeän hedelmäinen, tummanpunainen ja
tuoksussa makeita mausteita

Spier Classic Pinotage 2006 36,00 €

Coastal, South Africa

Samettisen pehmeä, hedelmäinen, runsaille liharuokille



RESTAURANT
BANK



Glögit

Port & Figs 7,90 €

portviiniä, viikunoita ja tähtianista

Apricot & Cinnamon 7,90 €

valkoviiniglögiä, apricot brandyä ja kanelia

Alkoholiton glögi 4,90 €

punainen glögi ja tähtianiksella marinoituja viikunoita

Vichy Novelle 0,33 3,50

Kahvi / tee 3,90

Erityisruokavaliot huomioimme ennakoilmoituksenne perusteella.

Tarjoilun ja tarkan henkilömäärän (= laskutusperuste) pyydämme vahvistamaan viimeistään kaksi arkipäivää ennen tilaisuutta.

Buffetin minimilaskutus on 20 henkilöä.



THE HOME OF MODERN LUXURY™

PALACE KÄMP

www.palacekamp.fi