

Dylanin buffet-lounas

Bistro & Linjat

Aika: klo 10:00–15:00
Hinta: 12,80 €/hlö

Keskiviikko 14.9.

Dylanin runsas salaattipöytä
Talon leipää

Pannupihvejä tummassa timjamikastikkeessa (L,G)
Paahdettua rosmariiniperunaa (M,G)
Kikherne-porkkanapihvejä ja tuorehernehummusta (V,G)

Kuningatarpiirakkaa (L)
Kahvi/tee

Torstai 15.9.

Dylanin runsas salaattipöytä
Talon leipää

Kanaa vihreässä kookoscurryssa (M,G)
Basmatiriisiä (V,G)
Tofua vihreässä kookoscurryssa (V,G)

Dylan-sedän mokkapalat (L)
Kahvi/tee

Mestareiden grillimenu

Aika: klo 10:00–15:00
Hinta: 12,80 €/annos

Kana

KFC (Korean Fried Chicken) kanaa, mausteista gojuchang-hapanimeläkastiketta ja seesamimarinointua punakaalia sekä höyrytettyä riisiä (M,G)

Possu

Paahdettua possua korealaisittain, mausteista gojuchang-hapanimeläkastiketta ja seesamimarinointua punakaalia sekä höyrytettyä riisiä (M,G)

Vege

Vegaaninen tempeh Bao buni japanin tyyliin (Ve)

Dylan Linjat

Brunssi Aallottaressa

Aika: 1h kattaukset alkaen klo: (ke-to) 10:00, 11:30, 13:00, (ke) 14:30

Paikka: Allasravintola Aallotar, K-kerros

Hinta: 38 €/hlö

Varaukset: kuntatalo@dylan.fi. Ilmoitathan myös lämpimän kasvisvaihtoehdon määrän.

Keskiviikko 14.9.

COOL N' FRESH: Muhkea salaattipöytä

Rapeaa salaattisekoitusta, paahdettuja tomaatteja, balsamicomarninoituja herkkusieniä, rapeita oliiveja ja rakuunavinaigretteä (V,G)
Confattua punajuurta, rapeaa lehtikaalia, babypinaattia ja punajuurikreemiä (L,G)
Fenkolinsiemen öljyllä maustettua kotijuustoa, grillattua myskikurpitsaa, pikkelöityä fenkolia ja sitrusmajoneesia (L,G)
Metsäsieniquishea ja marinoitua punasipulia (L)
Ryynidijonilla maustettua perunasalaattia (V,G)
Paahdettua kanaa, tryffelillä maustettua helmiohraa, valkosipulidressing ja rapeaa retiisiä (M)
Juureen leivottua leipää (M), vatkattua voita (L,G), hummusta (M,G) ja tapenadea (M,G)

WARM ME UP: Lämmin pääruoka

Syksyinen härän burgundinpata (M,G), rosmariinilla maustettuja paahdettuja juureksia (V,G)
Kasvis: Härkis-kasvis burgundinpata, rosmariinilla maustettuja paahdettuja juureksia (V,G)

SWEET SWEET TREATS: Jälkkärit

Manteli-suklaakakkupala (L,G) Mini herukkapannacotta (L,G)
Pilkottuja heedelmiä (V,G)
Kahvi/tee

Torstai 15.9.

COOL N' FRESH: Muhkea salaattipöytä

Rapeaa salaattia, rucolamarinoitua fetaa, tomaattia, kurkkua ja sitrusvinaigretteä (L,G)
Waldorfinsalaattia (M,G, sis pähkinää)
Marinoitua punakaalia (V,G)
Tulinen Coleslaw (V,G)
Jalopenoja, mini suolakurkkuja, oliiveja, kuivattuja tomaatteja (V,G)
Chilimarinoituja katkarapuja ja grillattua ananasta (M,G)
Peruna-pekonsalaattia (M,G)
Vehnäpatonkia(M) ja tuorejuustoa (L,G)

WARM ME UP: Lämmin pääruoka

B.Y.O.B: Build Your Own Burger!

- Hampurilaissämpylä (M)
- Naudan täyslihaburgerpihvi (M,G)
- Paneroitu kanaleike (M)
- Kasvispihvi
- Monterey Jack juustoa(L,G)
- Myrtiläisen suolakurkkua(V,G)
- Tomaattia (V,G)
- Rapeaa sipulia (M)
- Tuore kurkku-tomaattisalsaa (V,G)
- Marinoitua punasipulia (V,G)
- Rapeaa salaattia (V,G)
- BBQ-majoneesia, chili-paprikamajoneesia, valkosipulimajoneesia, sinappia ja ketsuppia (M,G)
- Paahdettuja valkosipuliperunoita (V,G)

SWEET SWEET TREATS: Jälkkärit

Mansikka-kookospirtelö (L,G)
Mini suklaabrownies (L)
Kahvi/tee

Makuvesi sisältyy brunssin hintaan. Talon viinit (12cl), olut, siideri tai lonkero plo 8€/kpl (saatavana myös drinkkilipulla!)


O U P S T E R
C A T E R I N G