

FESTIVE SEASON MENU

Aperitif

Ruinart, Brut NV – €29 / €169
Joseph Scharsch, Crémant d'Alsace Brut NV – €14.40 / €86
Signature mulled wine – €20
Signature non-alcoholic mulled wine – €14.50

Starter

Siikamosaiikki, pikkelöityä kurkkua ja siianmätää (L,G)
Whitefish mosaic, pickled cucumber and whitefish roe (L,G)

Main Course

Ankankoipi confit*, kastanjaa ja kirsikkakastiketta (L,G)
Duck leg confit* with chestnut and cherry sauce (L,G)

Dessert

Jouluinen tuulihattu (L)
Christmas profiterole (L)

79 €/ per person

Mikäli toivotte pidempää kokonaisuutta, suosittelemme lisäksi:

Juustovalikoima, viikunahilloa ja Pane Carasau -leipää 15 € / hlö

For a longer menu experience, we additionally recommend:

A selection of cheeses with fig jam and Pane Carasau bread 15€ / person

Viinipaketti menulle (sis. 3 lasia viiniä) 51 € / hlö

Wine pairing for the menu, (incl. 3 glasses of wine) €51 / per person

*Ranska / *France

Menu on saatavilla ennakotilauksesta vähintään 10 hengen seurueille.

Huomioimme ennakkoon ilmoitetut allergiat ja erityisruokavaliot. The menu is available by pre-order for groups of at least 10 guests. We accommodate allergies and special dietary requirements notified in advance.

Pyydämme teitä ilmoittamaan henkilökunnalle mahdollisista erityisruokavalioista sekä allergeeneista tilaamisen yhteydessä. We kindly ask you to inform our staff about any special dietary requirements and allergies when placing your order.



WALDORF ASTORIA®
HELSINKI