

# MENU

## RÉVEILLON DE NOËL

Le menu est sans lactose et sans gluten.  
Veuillez demander à notre personnel pour plus d'informations concernant les  
allergènes.



### Entrées

Salade de betteraves et fromage de chèvre  
Salade de champignons  
Mozzarella marinée au pesto  
Salade verte  
Salade de pommes de terre claire  
Salade César  
Lavaret mariné aux aïelles  
Skagen (salade de crevettes et mayonnaise)  
Saumon fumé à chaud avec crème aigre aux agrumes  
Hareng à la moutarde  
Rôti de bœuf avec crème au raifort

### Plats principaux

Contre-filet de bœuf poêlé  
Sauce crème au poivre  
Saumon au four avec beurre au whisky  
Steak de rutabaga glacé et fèves marinées  
(demandez le plat végétarien au serveur)  
Pommes de terre rôties  
Légumes racines rôtis au four

### Desserts

Mousse au pain d'épices  
Gâteau à la crème caramel  
Café Löffberg's torréfaction foncée  
Thés Bradley's

HOTEL  
SODANKYLÄ

# MENU

NEW YEARS EVE

Le menu est sans lactose et sans gluten.  
Veuillez demander à notre personnel pour plus d'informations concernant les  
allergènes.



## Entrées

Soupe de homard  
Champignons marinés  
Salade de pommes de terre  
Tomates au pesto  
Concombres de grand-mère  
Salade verte  
Salade César  
Salade de fruits de mer marinés  
Ceviche de saumon à la mangue  
Salade de poulet  
Salade de pâtes au chorizo

## Plats principaux

Lavaret grillé  
Beurre à l'aneth  
Steak de cerf grillé  
Sauce au vin rouge  
Légumes racines rôtis, pommes de terre au poireau

## Fromages

(bleu, Turunmaa, Brie)  
Pain, fruits, crackers salés

## Desserts

Gâteau au chocolat maison  
Baies & crème à la vanille

PEERÄ  
HOTELS & COTTAGES