

Kallaste Turismitalu

Pulmamenuü

Kõik hinnad on antud **ühe inimese kohta ja sisaldavad käibemaksu**. Kõik toidud on värsked ja valmivad Kallaste talu köögis. Soovi korral on võimalik menüüs muudatuste tegemine. Head isu!

Tervituslaua menuü:

1. Vahuvein **3€**
2. Puuviljad ja küpsised **3€**
3. Vahuvein, puuviljad, küpsised **5€**
4. Vahuvein, puuviljad, käsitöökommid **6,5€**
5. Vahuvein, puuviljad, käsitöökommid, soolased korvikesed (2 valikut) **8€**

(vahuveini serveerime tervituslual pokaalidega)

Õhtusöögi menuü:

1. Traditsiooniline seapraad, köögiviljasalat, ahjukartulid ja –juurviljad/hapukapsas ning mõnus kaste **10€**
2. Veiseliharull täidetud ploomi, peekoni, sibula ja juurviljaga, lisandiks ahjukartul, kaste, juurviljad ja värskel salat **12€**
3. Ahjulõhe krõmpsakate juurviljadega, riisi ja valgeveinikastmega **11€**
4. Kanafilee tasku, lisandiks aprikoosi kaste, juurviljad ja riis **11€**
5. Valik: ahjukala, -kana ja -liha, juurviljad, keedukartul tilliga, värskel salat, seenekaste **14€**
6. Valik lõherull sidruni ja ploomiga, kanarull aprikoosi/ananassi ja juustuga ning seaisefileerull päiksekuivatatud tomati ja juustuga, wokjuurviljad, keedukartul, riis, värskel salat, kastmed, taluleib **16€**
7. Suvel GRILL: Suur traditsiooniline grillpraad –grillitud sealiha, grillitud kana koivad, grill/suitsu kala lisandiks köögiviljad ja rohke punase sibulaga ahjukartulid, grillkaste, salat. Morss, vesi **14,5€**

Võimalik on lisandeid vahetada. Valikus: riis, keedu- ja ahjukartulid, tatar, tangukartulipuder, herne –kartulipuder. Asendada lisatasu eest +0,5€ : kartuli-juustu vorm, porgandivaht, lillkapsa vaht, wok-juurviljad, kinoa, kuskuss. Valida võib ka mitu lisandit.

Külmlaua menüüd

1. „Imeline loodus“ külmlaud: seene-sibula korvikesed, ürdi-toorjuustukreemi korvikesed kurgiga, lihalalik, juustuvalik ja kreekerid, hapukurk, juurviljad dipikastmega, hooajasalat, makra-riisisalat, kartulisalat, lõhe-lavaširull **10,5€**
2. *Rahvuslik Külmlaud*: Rukkijahuga praetud räimefilee, täidetud muna, singirullid, räimefilee mahedas marinaadis, hapukurk, kartulisalat, rosolje, sealihasült, sealiha rulaad, sõir, õlleküpsised, küüslauguleivakesed **11€**
3. *Kallaste Talu traditsiooniline pulmakülmlaud*: 3 erinevad korvikesed, lihalalik, singirullid ja täidetud munad, juustusekser ja kreekerid, juurviljad dipikastmega, puuviljad, heeringaga suupisted, (heeringatartar rukkileival, heeringas keedukartuliga), 2 salativalikut, taluleib ja ürdivõi, sült, hapukurk **14€**
4. *Suur külmlauamenüü*: 4 erinevad korvikesed, 4 erinevad salatid, lihalalik, juustuvalik ja kreekerid, oliivid ja päikesekuivatatud tomatid, singirullid, täidetud munad, kalavalik, sült, hapukurk, juurviljad dipikastmega, puuviljad. Hind: **16€**

Kui värsket heeringa- või räimefileed ei ole parajasti saada, siis asendatakse see teise hooajalise kalaga.

Külmlauavaliku komponendid:

1. Korvikesed:

- Seene-sibula korvikesed
- Ürdi-toorjuustukreemi korvikesed kurgiga
- Paprika-toorjuustukreemi korvikesed *pepperoni* vorstiga
- Toorjuustu-sidrunikreemi korvikesed kalamarja ja lõhega
- Mango-toorjuustukreemi korvikesed lihaga
- Küüslaugu-juustu rukkikorvikesed
- Kilu-ürdivõi rukkileivakorvikesed
- Suitsujuustukreemi-tomati korvikesed
- Kitsejuustuga korvikesed
- Toorjuustu korvike värskel lisandiga

2. Salatid:

- Makra-riisisalat
- Makaroni-singisalat
- Kartuli-singisalat
- Kasukas
- *Caesari* salat kanaga
- Kreeka salat feta juustuga
- Rukola- Forte juustu salat õrna sinepimekiga
- Kitsejuustusaiadega salat kreeka pähklite ja balsamicoga
- Hooajasalat

3. Muud suupistõd:

- Singirullid (küüslaugu-juustutäidisega)
- Täidetud munad
- Singitäidisega lavaširull
- Sealiharulaad
- Rosolje
- Sealihäsült
- Keel
- Sõir või muu sarnane juust
- Rukkijahuga praetud räimefilee (või muu hooajaline kala)
- Heeringarullid
- Räimefilee mahedas marinaadis (või muu hooajaline kala)
- Soolalõhe ja röstsai
- Soola-/suitsulõhe lavaširull
- Heeringaga suupisted
- Kalavalik

- Lihavalik
- Juustuvalik ja kreekerid
- Oliivid ja päiksekuivatatud tomatid
- Hapu-/soolakurk
- Marineeritud seened
- Juurviljad dipikastmega
- Puuviljad
- Värsked saiakesed pagarikojast : singi-juustu kringel / juusturullid / kitsejuustu saiakesed/ Feta päiksekuivatatud tomati saiad/ pitsa saiaksed / lihapiirukad

Saunasnäkid:

1. Küüslauguleivakesed/õlleküpsised, juustusekser, juurviljad dipikastmega ja puuviljad **7,5€**
2. Küüslauguleivakesed, küpsised, juustusekser, juurviljad dipikastmega, puuviljad, lihasekser **10,5€**
3. Juurviljad dipikastmega, puuviljad, suupisted kalast, lihast ja juustust, salatiga korvikesed, soolased ja magusad küpsised **11€**

Magustoidud: kohv, tee + kook



1. Naked stillis 3-korruseline tort (min. kogus 35le) a) vanilje, sidruni, marja, šampanja, karamelli või šokolaadikreemiga + b) toorjuustu või kohupiima täidisega ning c) mustsõstra/ vaarika/ astelpaju moosiga / kirsikomposti/ virsikukompotiga ning d) kaunistatud valge ja/või tumeda šokolaadiga **6 €**
2. 3-korruseline martsipani-kohupiimatort astelpaju/ mustsõstra/ vaarika või kirsi moosiga **6,5€**
3. Toorjuustu-passiooni tort **5,5€**
4. Trühvlitort mustsõstra moosiga **5,5€**
5. Traditsiooniline Kallaste talu kringel rohkete rosinate, õunatükikeste ja šokolaadikattega **4,5€**
6. Salapärane iirise-jõhvika kringel kerge meresoola aktsendiga **4,5€**
7. Napoleoni kook sügiseselt hapuka lisandiga **5€**
8. Kaunistatud mandlijahu-šokolaadikook šokolaadikattega **5€**
9. Pavlova vahukoore ja puuviljadega **5€**

Juurde on võimalik tellida ümmargusi torte/ kooke vastavalt inimeste arvule!

Hommikumenuü

1. *Lihtne, aga toitev hommikumenuü* **4,5€**

Singi-, vorsti- ja juustusekser, köögiviljad, leib, sai, puder, müsli, piim, jogurt, kohv, tee, mahl.

2. *Munarooga hommikumenuü* **5,5€**

Singi-, vorsti- ja juustusekser, köögiviljad, leib, sai, puder, praemuna/omlett, müsli, piim, jogurt, kohv, tee, mahl.

3. *Rammus hommikumenuü* **6,5€**

Singi-, vorsti- ja juustusekser, köögiviljad, leib, sai, puder, praemuna/omlett ja peekon/vorstikesed, hommikukuklid/pannkoogid, müsli, piim, jogurt, kohv, tee, mahl.