

MENU DI GRUPPO

4.5.2022 - 3.5.2023 SILJA SYMPHONY & SILJA SERENADE

4 RUOKALAJIA / RÄTTER / COURSES / блюда 59 €

3 RUOKALAJIA / RÄTTER / COURSES / блюда 45 €

2 RUOKALAJIA / RÄTTER / COURSES / блюда 39 €



ANTIPASTI

CAPRESE ALLA TAVOLÀTA

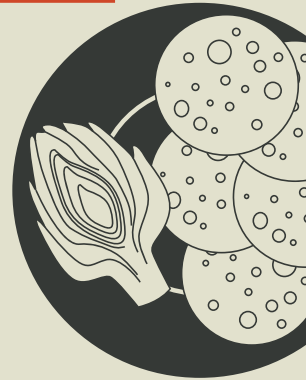
Tomaatti-buffalomozzarella-salaattia
Sallad med tomat och buffelmozzarella
Tomato and mozzarella di bufala salad
Салат из помидоров и моцарелла буффало

BRUSCHETTA AI FUNGHI (V)*

Bruschettaa, tattimoussea, tomaattia ja oliivi-kaprisgremolata
Bruschetta, mousse på karljohansvamp, tomat med oliv- och kaprisgremolata
Bruschetta, cep mousse, tomatoes and olive-caper gremolata
Брускетта, мусс из белых грибов, помидоры и гремолата с оливками и каперсами

ZUPPA DI ARAGOSTA CON GRISSINI

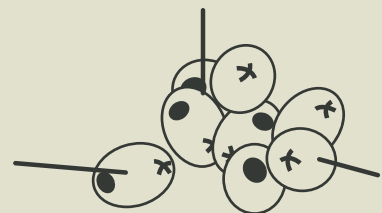
Kermaninen hummerikeitto, kampsimpukkaa, basilikaa ja grissiniä
Krämig hummersoppa med pilgrimsmusla, basilika och grissini
Creamy lobster bisque with scallop, basil and grissini
Кремовый биск из омара с морским гребешком, базиликом и гриссини



ASSORTIMENTI

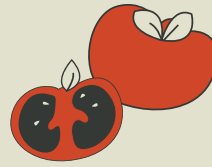
SALUMI MISTI

Ilmakuivattua kinkkua, hunajamelonia, salamivalikoima, grillattuja kasviksia,
Bresaola ja aurinkokuivattuja tomaatteja
Lufftorkad skinka, honungsmelon, urval av salami, grillade grönsaker,
bresaola och soltorkade tomater
Prosciutto crudo, honey melon, salami selection, grilled vegetables,
Bresaola and sun-dried tomatoes
Прошутто, медовая дыня, салями, овощи гриль,
брезаола, вяленые помидоры



LASAGNE ALLA ZUCCA

Kurpitsa lasagne
 Pumpalasnagne
 Pumpkin lasagne
 Тыквенная лазанья



RISOTTO AI FUNGHI PORCINI (V)*



Tattirisottoa ja friteerattua punasipulia
 Karljohanssvampprisotto och friterad rödlök
 Cep risotto and deep-fried red onion
 Ризотто с белыми грибами и красным луком фри

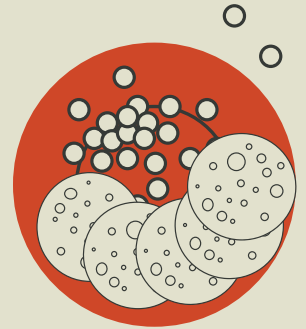
FUNGHI PORTOBELLO RIPIENI AL FORMAGGIO DI CAPRA (V)*

Gratinoitua portobelloa vuohenjuustotäytteellä, yrttipolentaa, tomaatti-tryffelkastiketta, paistettua mustakaalia ja tomaatteja

Gratinerad portobello med getostfyllning, örtpolenta, tomat- och tryffelsås, stekt svartkål och tomat

Gratinated portobello with goat cheese filling, herb polenta, tomato-truffle sauce, fried black cabbage and tomatoes

Гратинированный портобелло с начинкой из козьего сыра, полентой с зеленью, томатно-трюфельным соусом, жареной чёрной капустой и помидорами



SALMERINO ALPINO ARROSTO IN SALSA DI VINO ROSSO



Paahdettua nierää, valkoviinikastiketta, paahdetut yrttiperunat, mustaa kaalia ja tomaattia

Rostad röding, vitvinssås, rostad örtpotatis, svartkål och tomat

Roasted arctic char, white wine sauce, roasted herb potatoes, black cabbage (cavolo nero) and tomatoes

Запечённый арктический голец, соус из белого вина, запечённый картофель с зеленью, чёрная капуста и помидоры

FILETTO DI MANZO CON SALSA DI POMODORO

Härän sisiäfileetä, tomaattikastiketta, paahdettua perunaa, kurpitsaa ja munakoisoo

Oxfile, tomatsås, rostad potatis, pumpa och aubergine

Beef tenderloin, tomato sauce, roasted herb potatoes, pumpkin and aubergine

Говяжья вырезка, томатный соус, запечённый картофель с зеленью, тыква, баклажан

(V) = vegaaninen. • vegansk. • vegan • веган.

(V)* = Saatavana vegaanisena. • Fås som vegansk. • Available as vegan. • Возможна и вегетарианская сервировка.
 Lisätietoja allergeeneista saat henkilökunnalta. • Information om allergener fås av personalen. • Please contact the crew for information about food allergens. • Информацию о содержании аллергенов в наших блюдах Вы можете уточнить у обслуживающего персонала.

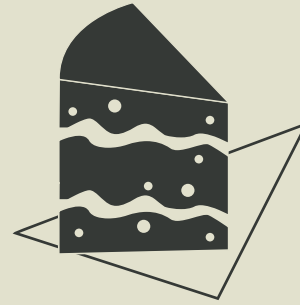
GELATO E SORBETTO DEL GIORNO (V)*

Jäätelöä ja sorbettia Tavolàtan tapaan
 Glass och sorbet à la Tavolàta
 Ice cream and sorbet alla Tavolàta
 Мороженое и с орбет а-ля Tavolàta



TIRAMISÙ

Tiramisu, cappuccinojäätelöä ja marjoja
 Tiramisu, cappuccinoglass och bär
 Tiramisu, cappuccino gelato and berries
 Тирамису, джелато капучино и ягоды



PANNA COTTA

Vanilja pannacotta
 Vaniljpannacotta
 Vanilla panna cotta
 Ванильная панна-котта

(V) = vegaaninen. • vegansk. • vegan • веган.

(V)* = Saatavana vegaanisena. • Fås som vegansk. • Available as vegan. • Возможна и вегетарианская сервировка.
 Lisätietoja allergeeneista saat henkilökunnalta. • Information om allergener fås av personalen. • Please contact the crew
 for information about food allergens. • Информацию о содержании аллергенов в наших блюдах Вы можете уточнить
 у обслуживающего персонала.

MENUVALINNAT

- Menut tarjoillaan vähintään 8 hengen ryhmille ja menuvalinnan tulee olla yhtenäinen.
- Paikkavaraus ryhmälle edellyttää yhtenäisen menun valitsemista.
- Menun voitte valita vapaasti yhdistelemällä alkuruoan, pääruoan sekä jälkiruoan, jotka koko seurue nauttivat.
- Ilmoitattehan tilauksen yhteydessä mahdolliset allergiat tai muut rajoitukset ruokavalioissa, jotta voimme muokata valitsemanne tarjoilut kyseisille henkilöille sopiviksi. Laivan keittiöpäällikkö suunnittelee yhtenäiseen menuun sopivan kokonaisuuden erikoisruokavalion mukaisesti.

JUOMATILAUKSET

- Suosittelemme teitä tilaamaan illallisen juomat etukäteen, jotta ryhmänne pystyy nauttimaan illallisesta keskeytyksettä. Voitte valita menun suositusviinit tai juomapaketin sisältäen laivan viinin, oluen, siiderin tai alkoholittoman vaihtoehdon.
- Menukokonaisuuksien hintoihin sisältyy lähdevesi.
- Kahvi ja avec on juhlava päätös illalliselle.
- Pidätämme oikeuden hinnanmuutoksiin, tuotevalikoimavaihtoksiin ja viinien vuosikertamuutoksiin.
- Valikoimien vaihtuessa asiakkaalle korvataan poistunut tuote vastaavan arvoisella tuotteella.

Ryhmämenutilaukset on tehtävä viimeistään 14 vrk ennen matkaa.

MENYVAL

- Menyerna serveras till grupper på minst 8 personer och menyvalet skall vara enhetligt.
- En bordsreservation för en grupp förutsätter ett enhetligt menyval.
- Menyn komponeras genom att välja en förrätt, huvudrätt och efterrätt som hela sällskapet äter.
- Information om matallergier/specialdiet skall meddelas i samband med beställningen så att vårt kök kan anpassa de valda rätterna enligt gästens specialbehov.

BESTÄLLNING AV DRUCKER

- Vi rekommenderar er att beställa måltidsdryckerna i förväg. Ni kan välja mellan rekommenderade viner till varje maträtt eller dryckespaket med fartygets vin, öl, cider eller alkoholfritt.
- Källvatten ingår i priset på färdigmenyerna.
- Att förbeställa kaffe och avec rekommenderas som en festlig avslutning på middagen.
- Vi förbehåller oss rätten till prisändringar, byte av produkturval och ändringar i vinernas årgångar.
- Vid eventuella ändringar i urvalet kompenseras kunden med en produkt vars pris motsvarar priset på den ursprungliga produkten.

Beställningar av gruppmenyer bör göras senast 14 dygn före utresan.

MENU OPTIONS

- Group menus are served for groups of at least 8 persons and the selected menu must be the same for the entire group.
- Group bookings can only be made if you book the same menu for the entire group.
- The menu is created by combining the dishes from the selection of starters, main dishes and desserts, which the whole group will have.
- When placing your order, please inform us of any allergies or dietary restrictions so that we can adapt your chosen dishes where necessary. The ship's head chef will create a special menu for those with dietary restrictions that is in line with the group menu.

DRINK ORDERS

- We recommend you order any drinks in advance to allow your group to enjoy their dinner without interruptions. You can choose wine recommendations or a beverage package including ship's wine, beer, cider or alcohol-free alternative.
- Menu prices include spring water.
- Coffee and digestif will be a festive ending of the dinner.
- We reserve the right to amend prices, as well as to change product selections and wine vintage.
- In case of selection changes, we will replace the removed product with one of corresponding value.

Group menus must be ordered at least 14 days in advance.

ВАРИАНТЫ МЕНЮ

- Групповые меню предусмотрены для групп от 8 человек. Для всех членов группы следует выбирать одно меню.
- Групповое бронирование может быть выполнено только при заказе одного меню на всю группу.
- Меню составляется путем комбинирования блюд из ассортимента закусок, основных блюд и десертов, которые будут поданы всем членам группы.
- При размещении заказа просим сообщить нам о возможных аллергиях и диетических ограничениях, чтобы мы смогли при необходимости соответствующим образом адаптировать выбранные вами блюда. С учетом всех ограничений шеф-повар судна разработает специальное меню, соответствующее выбранному групповому меню.

ЗАКАЗ НАПИТКОВ

- Заказ напитков мы рекомендуем оформить заранее, чтобы ваша группа смогла спокойно насладиться ужином. Вы можете выбрать винные рекомендации или пакет напитков, включая судовое вино, пиво, сидр или безалкогольную альтернативу.
- В стоимость меню входит родниковая вода.
- В завершение вечера будут поданы кофе и дижестив.
- Мы оставляем за собой право менять установленные цены, а также выбор продуктов и год выпуска вина.
- При внесении изменений в состав блюд мы выбираем замену сопоставимой ценности.

Заказы на групповые меню принимаются как минимум за 14 дней.

