



Ulkona paukkuu pakkanen mutta sisällä holvikellarissa tunnelma on lämmin. Joulukuussa koristelomme tilan jouluiseen tunnelmaan ja tarjoamme teille ainutlaatuisen mahdollisuuden päättää vuosi oman porukan kesken maukkaan ruoan äärellä.

Jokaiselle päivälle on tarjolla kolme vaihtoehtoa, varaa oma aikasi nyt:

- **8-10.00 Jouluihin aamiaistilaisuus**
- **11-13.00 Joululounas**
- **16-18 tai 17-19 Jouluihin after work- tai illallistilaisuus**

Tarjoilusta vastaa News Catering ja he ovat loihittineet jokaiselle aikavaihtoehdolle erilaiset menut. Hintaan sisältyy alkoholittomat ruokajuomat, alkoholillisista neuvotellaan erikseen.



Agrosenmäen holvikellari on turvallinen vaihtoehto tilaisuuden järjestämiselle:

- Tila on vain ja ainoastaan teidän käytössä ja rajoitetun ajan
- Siivoamme ja desinfioimme tilat ennen jokaista tilaisuutta, tarjolla on myös käsidesiä
- Suuri tila mahdollistaa turvavälien pitämisen. Katamme saliin paikat enintään 80 henkilölle mutta pienempikin määrä toimii hyvin. (minimi 10hlö)

Noudatamme koronarajoituksia ja teemme omalta osaltamme kaiken tartuntojen ehkäisemiseksi.

Lisätiedot ja varaukset:

Intercom Design Oy
holvikellari@intercom.fi
puh. 0207 920 810
www.intercom.fi

aamiainen

Rukiiset poroleivät
Cocktailpiirakka munavoilla
Kylmäsavulohi-tilli-kurkku ruistoast
Glögi smoothie
Omena-kaneli tuorepuuroa
Hedelmiä
Tuoremehua
Kahvi, tee ja alkoholiton glögi

31,00eur/hlö

illallinen

Ohraa, kylmäsavustettua lohta & tillimajoneesia
Piparjuurella maustettua sienisalaattia
Marinoitua punajuurta & vuohenjuustomoussé
Sillradda & siemennäkkäriä
**
Perinteistä Joulukinkkua
&
Dijon kermakastike
Peruna, porkkana & lanttulaatikka
Jouluihin leipäkori & merisuola-voi
**
Kahden suklaan moussé
Kahvi, tee ja alkoholiton glögi

44,00eur/hlö

lounas

Punajuuri-vuohenjuusto-rucolasalaattia & yrtti-vinegretti
Omenasilliä ja peruna-kaprissalaattia
Jouluihin Coleslaw
Loimulohta ja tilli smetanaa
Riistapaté & mustaherukka kompottia
Puolukkalimppua & maalaispatonkia, yrtti-voi
**
Pitkään haudutettua porsaanniskaa & tumma portteri kastike
Paahdettuja sesongin juureksia
**
Piparkakku pannacotta
Kahvi, tee ja alkoholiton glögi

37,00eur/hlö

after work

Jouluihin Coleslaw
Punajuuri-vuohenjuusto salaattia & vadelma balsamico
Loimulohta & tilli-lime smetanaa
Katkarapu Skagen mousse & ruissipsejä
Pippuri-Dijon maustettua porsaannifilettä & kermanen "kolmen tähden" kastike
Parmesanilla maustettu perunapurjogratiini
**
Piparkakku-rahkamoussé
&
Suklaa petit fours
Kahvi, tee ja alkoholiton glögi

44,00eur/hlö

Huomioimme myös mahdolliset ruoka-allergiat ja kasvisruokailijat ennakoilmoituksen mukaan.