

MASTERCHEF 2023

Aleksis Lukka



Intiimistä illanvietosta
suuriin yritystapahtumiin

Buffet

.....

Miltä kuulostaisi ilta MasterChef Aleksin seurassa?
Aleksin suunnittelemat ryhmämenut taipuvat loistavasti
niin arkeen kuin juhlaan, sekä isoille että pienille ryhmille.

Menujen minimilaskutus 20 hengen mukaan.

JUHLIEN KLASSIKOITA 56 €

Sillikaviaaria ja mallasleipää
Hunajaglaseerattua mallasporsaan ulkofilettä, selleriä ja omenaa
Kurkkua, minttua ja kotimaista vuohenmaitojuustoa
Paahdettua porkkanaa, rakuunaa ja paahdettuja siemeniä
Punajuurta, suolattua mustaherukkaa ja kermaviiliä
Vihreää salaattia ja sitruunavinaigretta
Hapanjuurifocacciaa, romescoa ja voita

Karitsalihapyöryköitä, kauden juureksia, valkosipuliperunapyrettä,
puolukkaa ja paistinkastiketta

Uuniomenaa, suolakinuskia ja vaniljajäätelöä

ERITYISIIN HETKIIN 64 €

Crustada, savustettua hauenmätää, hapankermää ja tilliä
Naudanlihatartar, fetaa, kuminaa ja kesäkurpitsaa
Katkarapuskagen
Mallasglaseerattua haudutettua kirjolohta, ruisleipää ja tilliä
Maalaissalaatti; perunaa, broccolinia, luomukananmunaa ja kananpoikaa
Punajuurta, suolattua mustaherukkaa ja kermaviiliä
Paahdettua porkkanaa, rakuunaa, vuohenamaitoa ja paahdettuja siemeniä
Vihreää salaattia ja sitruunavinaigretta
Hapanjuuri focacciaa, romescoa ja kirnuttua voita

Yön yli haudutettua naudan etuselkää, punaviinikastiketta ja kauden kasviksia

Omenapiirakkaa ja rosmariini creme anglaise

Saaristobuffet

Miltä kuulostaisi ilta MasterChef Aleksi Lukan seurassa?
Aleksin suunnittelema saaristobuffet sopii loistavasti
niin arkeen kuin juhlaan, sekä isoille että pienille ryhmille.

Menujen minimilaskutus 20 hengen mukaan.

SAARISTOLAISPÖYDÄSTÄ

Haugesundin silliiä ja luomukananmunaa
Sinappisilliä
Valkosipulisilakkaa, sitruunaa ja persiljaa
Jäähtyvän liemen taimenta, tillimajoneesia ja pikkelöityjä vihanneksia
Savustettuja muikkuja
Crustada, savustettua hauenmätää ja hapankermaa
Sokerisuolattua ja hiillostettua kirjolohta, paprika concasse
Nautapastramia, tilliä ja Myrttisen kurkkua
Saaristolaislepää
Keitinperunaa

SALAATTIPÖYDÄSTÄ

Lindrothin vihreitä
Marinoitua tomaattia ja basilikaa
Poltettua kaalia, sitruunaverbenaa ja valkosipulia
Kvinoa, grillattua paprikaa ja mantelia
Paahdettua kukkakaalia ja seesamia
Kurkkua, minttua ja kotimaista vuohenmaitoa

PÄÄRUUAKSI

Rapeaa mallasporsaan kylkeä, sitruunatimjamikastiketta ja kauden kasviksia

JÄLKIRUUAKSI

Karamellisoitua omenaa, rapeaa kauraa ja vaniljakastiketta
Jogurttipannacottaa ja kirsikkaa

“

Jokainen
ruokalaji kertoo
tarinan ja tarjoaa
unohtumattoman
kokemuksen.

“

*Kaikkien aikojen kovatasoisin MasterChef
Suomi: Professionals -kausi huipentui
marraskuussa 2023 jännittävään finaaliin,
ja voiton vei **Aleksi Lukka** valmistallaan
annoksella jääpöydän antimista.*

*Nyt sinulla on mahdollisuus kutsua
huippukokki Aleksi valmistamaan mieletön
fine dining -illallinen tai rennompi dinneri
omaan kotiisi, tilaisuuteen tai juhlaan.
Kysy lisää – luodaan yhdessä
kaikille unohtumaton kokemus!*



MASTERCHEF

Aleksi Lukka

aleksi.lukka@voiveljet.fi

+358 45 698 9350

aleksilukka.com

Smör

Tutustu keittiömestari Aleksi Lukkaan osoitteessa aleksilukka.com



VOIVELJET

Myynti- ja asiakaspalvelu

info@voiveljet.fi

p. 020 741 7333

voiveljet.fi

Lue lisää VoiVeljien catering-palveluista osoitteessa voiveljet.fi