



Pepe's

21.-23.10.2022

Helsinki International
HORSE SHOW



HELSINGIN JÄÄHALLI

Food&Events
— TAPAHTUMARAVINTOLAT —

BRUNSSI

Lauantai 22.10. ja sunnuntai 23.10. klo 10-15

39,90 € / henkilö (30,00 € / 13-17 v. | 19,90 € / 5v.-12 v.)

Valikoima leipiä, croissantia, riisikakkua
Tuoretta kurkkua, tomaattia ja jääsalaattia
Juustoja L,G, Milanon salamia M,G
Kalkkunaleikettä M,G

Sillivalikoima L,G
Katajanmarjasilakoita M,G
Ruohosipulikermaviiliä L,G
Katkarapusalaattia L,G
Graavattua lohta ja
Hovimestarinkastiketta M,G
Kylmäsavustettua lohta M,G

Tilliperunoita ja ruskistettua voita L,G
Caesar salaattia L
Paahdettua punajuurta ja Aurajuustoa L,G
Valkosipulipaahdettuja herkkusieniä M,G

LÄMPIMIÄ:

Lehtikaali-kirsikkatomaattipaistosta M,G
Västerbottenjuustolla kuorrutettua
parsakaalia L,G
Nakkeja M,G
Punajuurikasvispyörykkä VE,G
Lihapullia M,G
Munakokkelia L,G
Pekonia M,G
Paahdettua kananpoikaa M,G

HERKKUJA:

Hedelmäsalaattia M,G
Suolakaramelli pannacotta L,G
Suklaabrownie

Kahvia ja teetä

VL vähälaktoosinen L laktoositon M maidoton G gluteeniton VE vegaani
Käytämme kotimaista lihaa.



BRUNCH

Saturday 22.10 and Sunday 23.10. at 10-15

39,90 € / person (30,00 € / 13-17 years | 19,90 € / 5-12 years)

Assortment of breads, croissant, rice cake
Fresh cucumber, tomato and salad
Cheeses L,G, salami Milano style M,GT
turkey M,G

Selection of seasoned herrings L,G
Baltic herring seasoned with juniper berries
M,G
Sour cream L,G
Shrimp salad L,G
Gravlax with dill-mustard sauce M,G
Cold smoked salmon M,G

Potatos with dill and butter L,G
Caesar salad L
Roast beetroot with blue cheese L,G
Roasted mushrooms with garlic M,G

WARM DISH

Casserole with kale and cherry tomatos M,G
Broccoli with melted Västerbotten cheese L,G
Sausages M,G
Beetroot-vegetable rissoles VE,G
Meatballs M,G
Scrambled eggs M,G
Bacon M,G
Roasted chicken M,G

SWEETS

Fruit salad M,G,VE
Salted caramel panna cotta L,G
Chocolate brownie

Coffee and tea

LL Low-lactose L Lactose free M Milk free G Gluten free VE vegan
We use domestic meat.