7.–18.12.2026 | 11.30–15.00



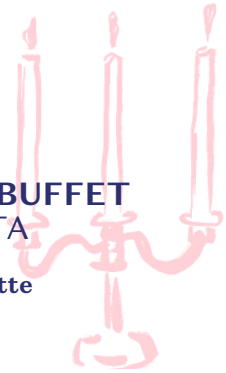
LE BUFFET DE NOËL

LE BUFFET DE NOËL

Tarjolla ennakkoon tilattuna arkisin
7.–18.12. klo 11.30–15.00
(viimeiset varaukset klo 13.30)

Minimitilaus 10 hengelle.

55 €



STARTERS FROM THE BUFFET
ALKURUOAT BUFFETISTA

Green salad with Dijon vinaigrette
Vihersalaatti dijonvinaigretilla

French potato salad
Ranskalainen perunasalaatti

Apple celery salad & caramelized walnuts
Omena-sellerisalaattia ja karamellisoitua saksanpähkinää

Green beans, almonds and brown butter
Neulapapuja, mantelia ja ruskistettua voita

Roasted beetroot and whipped goat cheese
Paahdettuja punajuuria ja vuohenjuustokreemiä

Smoked salmon rillette and brioche
Savulohirilletteä ja briossia

Roe mousse
Mätimoussea

Cured salmon & dill crème
Graavattua lohta ja tillikreemiä

Bird liver pâté & cherry compote
Linnunmaksapateeta ja kirsikkakompottia

Roast beef with horseradish sour cream
Paahtopaistia ja piparjuuri-smetanaa

House focaccia & spreads
Talon focacciaa ja levitteitä

PLATED MAINS
PÄÄRUOAT LAUTASANNOKSINA

Roasted chicken breast, potato gratin, glazed carrots and dark sage sauce
Paahdettua maissikanan rintaa, perunagratiinia, glaseerattua porkkanaa ja tummaa salviakastiketta

Seared arctic char with grilled fennel, potato gratin, and creamy clam sauce
Paistettua nieriää, grillattua fenkolia, perunagratiinia ja kermaista simpukkakastiketta

Roasted cauliflower, creamy barley and thyme-almond sauce
Paahdettua kukkakaalia, persilja-ohrattoa ja timjami-mantelikastiketta

DESSERT BUFFET
JÄLKIRUOKABUFFET

La Buche de Noël
Jouluhalko

Gingerbread mousse
Piparkakkumoussea

Selection of cheeses, bisquits and black cherry jam
Juustoja, keksejä ja mustakirsikkahilloa



JOULULOUNAS NAUTITAAN COCKIN TUNNELMALLISESSA ALAKERRASSA

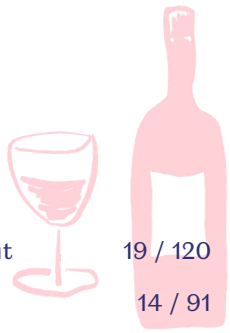
BOOKINGS
VARAUKSET

bookings@thecock.fi
09 61285100

THE COCK
Fabianinkatu 17, Helsinki
Tel. +358 9 6128 5100
www.thecock.fi
bookings@thecock.fi

LE BUFFET DE NOËL

Tarjolla ennakkoon tilattuna arkisin
7.–18.12. klo 11.30- 15.00
(viimeiset varaukset klo 13.30)



WINES & BEERS
VIINIT & OLUET

BUBBLES

Moët & Chandon Imperial Brut	19 / 120
Château Haut-Rian Crémant de Bordeaux	14 / 91

WHITES

Friedrick Becker Aufakt Riesling	12 / 84 (1 lt)
Markus Huber Terrassen Grüner Veltliner	13,2 / 82
La Chablisienne Chablis La Sereine	13,5 / 85

REDS

Le P'tit Pinot Noir, Bruno Lafon	11,3 / 65
Ricossa Barbera D'Asti	13,5 / 86
Paul Jaboulet Aîné Paralléle 45 Côtes du Rhône	11,5/66
Ricossa Langhe Nebbiolo	14/88

BEERS & CIDERS

Lapin Kulta Pure Organic	6,50 / 9,50
Helsinki Bryggeri IPA	7 / 10
Birra Moretti	9,50
The Cock Pilsner	9,50
Hartwall Long Drink	10
Happy Joe Extra Dry	10

COCKTAILS & NON-ALCOHOLICS

Helsinki GT	16
Sin Gin & Tonic 0 %	10
Henkell Sparkling 0 % 20 cl	14
Birra Moretti Zero	8
Happy Joe Dry Apple 0,0 %	8
Coca Cola / Coca Cola Zero	6 / 5
Mehu	4

WARM DRINKS

House glögi (viiniglögi)	9
lisää 2 cl konjakkia	5
Alkoholiton glögi	6
Kahvi / tee	4