Hotel Kämp Häät
Illallismenut 1.9.2016–28.2.2017

Illallismenut ovat saatavilla yli 8 hengen seurueille ja tilattava 2 arkipäivää ennen tilaisuutta. Edellytämme yhtenäistä menuvalintaa koko seurueelle. Huomioimme etukäteen ilmoitetut ruoka-allergiat. Veloitamme menun 2 arkipäivää ennen tilaisuutta vahvistetun henkilömäärän mukaisesti.

Hääillallisen alkuun suosittelemme kuohuvaa ja pientä suolaista alla olevalta listalta.

Champagne

"R" de Ruinart Brut	124 € / plo
Bollinger Special Cuvée	157 € / plo
Ruinart Blanc de Blancs	176 € / plo
Dom Pérignon 2006	180 € / plo

Cava

Diagonal Cava Brut, Spain	62 € / plo

Prosecco

Argeo Ruggeri, Veneto, Italy	58 € / plo

Canapét 6 € kpl / hlö

Purjotartaletti, sinihomejuustokreemiä

Hummeririlletteä, bloody mary hyytelöä

Marinoitua silakkaa, sinapinsiemeniä ja fenkolisiemenleipää

Ankanrintapastramia ja päärynähilloketta

Vasikka aladobia, piparjuurimajoneesia ja friteerattua piparjuurta

KÄMP HOTEL

MENU 3 ruokalajia 60 €

Ohueksi leikattua vasikanpaistia, marinoituja tarbaispapuja ja persiljamajoneesia

Laforet Bourgogne Pinot Noir, Joseph Drouhin, Bourgogne, Ranska 62€

*****

Paistettua turskaa, brandade savustetusta turskasta, kapriksia ja sauce vierge

Pinot Gris Nature, Biecher & Schaal, Alsace, Ranska 60€

*****

Hääkakku

Valitsemanne hääkakku talon kakkulistalta

MENU 4 ruokalajia 69 €

Maa-artisokkakeittoa ja hasselpähkinäkermaa

Chablis (Chardonnay), Joseph Drouhin, Bourgogne, Ranska 69€

*****

Fenkoligraavattua lohta, viiriäisenmuna ja savustettua mallasta

Goru el Blanco (Muscatel, Chardonnay), Ego Bodegas, Jumilla, Espanja 59€

*****

Haudutettua poron niskaa ja paistettua poron fileetä, glaseerattua punajuurta, puikulaperunaa ja madeiralla maustettua riistalientä

Médoc (Merlot, Petit Verdot), Ch. L´Estran (Cru Bourgeois), Bordeaux, Ranska 75€

*****

Hääkakku

Valitsemanne hääkakku talon kakkulistalta

KÄMP HOTEL

MENU 5 ruokalajia 81 €

Sitrusmarinoitua kampasimpukkaa, kukkakaalikreemiä ja käsin kuorittuja katkarapuja

Hugel Riesling, Wittmann, Rheinhessen, Saksa 69€

*****

Kermaista tattikeittoa ja rakuunavaahtoa

Morillon Blanc (Chardonnay), Jeff Carrel, Languedoc-Roussillon, Ranska 65€

*****

Paistettua kyyhkyä, myskikurpitsalla maustettua ohraa, pistaasia ja tryffelikastiketta

Langhe Rosso (Nebbiolo, Dolcetto, Barbera), G.D.Vajra, Piemonte, Italia 60€

*****

Brie de Meaux, Brandy-pähkinäjuusto, Peltola Blue sinihomejuusto ja hedelmäkompottia

Amarone della Valpolicella, Tenuta SantÁntonio (Corvina, Rondinella, Croatina, Oseleta), Veneto, Italia 118€

*****

Hääkakku

Valitsemanne hääkakku talon kakkulistalta

KÄMP HOTEL

Menun lisäksi suosittelemme:

Brie de Meaux, Brandy-pähkinäjuusto tai Peltola Blue sinihomejuusto

3 erilaista juustoa ja hedelmäkompottia	12,00 €
2 erilaista juustoa ja hedelmäkompottia	9,00 €
1 juusto ja hedelmäkompottia	5,00 €

Chateau Du Levant, Sauternes, Ranska (37,5cl) 58€

Schmitges, Riesling Auslese, Saksa (37,5cl) 68€

Quinta de la Rosa Late Bottled Vintage Port, Portugali (50cl) 75€

Kahvi tai haudutettu tee	5,40 €
Petit Fours	6,00€

Hotel Kämp Häät
Buffetmenut 1.9.2016–28.2.2017

MENU 1 **66 €**

ALKURUOAT

Punajuurimarinoitua lohta, piparjuuricrème fraîchea ja lohenmätiä

Rapuliemellä maustettua haukiterriiniä, käsinkuorittuja rapuja ja tillimajoneesia

Valikoituja salaatteja, marinoitua latva-artisokkaa ja herkkusieniä, parmesan dressing

Paahdettua myskikurpitsaa, bulguria ja hasselpähkinävinaigrettea

Ohueksi leikattua poron paahtopaistia, sienisalaattia ja Napue-ginillä maustettua puolukka

Talon leipävalikoima ja merisuolavoita

Goru El Blanco (Muscatel, Chardonnay), Ego Bodegas, Jumilla, Espanja 59€
Pinot Gris Nature, Biecher & Schaal, Alsace, Ranska 60€

PÄÄRUOKA

Yön yli haudutettua vasikan entrecôtea, vaahterasiirapilla glaseerattuja juureksia ja tryffelikastiketta

Côtes du Rhône Rouge (Grenache, Syrah, Mourvédre), Famille Perrin, Rhône, Ranska 55€
Langhe Rosso (Nebbiolo, Dolcetto, Barbera), G.D.Valja, Piemonte, Italia 60€
Médoc (Merlot, Petit Verdot), Ch. L´Estran (Cru Bourgeois), Bordeaux, Ranska 75€

JÄLKIRUOKA

Valitsemanne hääkakku talon kakkulistalta

KÄMP HOTEL

MENU 2 72 €

ALKURUOAT

Siika escabeche, pilkkelsivihanneksia ja sitrusvinaigrettea

Grillattua albacore-tonnikalaa, friteerattuja kapriksia ja hummerimajoneesia

Endiivisalaattia, päärynää, karamellisoitua sakasanpähkinää ja gorgonzola-juustoa

Paahdettua ankanrintaa, tattikreemiä ja karamellisoitua pistaasia

Ohueksi leikattua Bayonnekinkkua, viikunaa ja rosmariinihunajaa

Talon leipävalikoima ja merisuolavoita

Grüner Veltliner, Schloss Gobelsburg, Kamptal, Itävalta 55€

Pinot Gris Nature, Biecher & Schaal, Alsace, Ranska 60€

Laforet Bourgogne Pinot Noir, Joseph Drouhin, Bourgogne, Ranska 62€

PÄÄRUOKA

Grillattua nieriää, sinisimpukkamuhennosta ja merilevävoissa paistettua paksoita

Goru El Blanco (Muscatel, Chardonnay), Ego Bodegas, Jumilla, Espanja 59€

Morillon Blanc (Chardonnay), Jeff Carrel, Languedoc-Roussillon, Ranska 65€

JUUSTOT

Brie de Meaux, Brandy-pähkinäjuusto ja Peltola Blue sinihomejuusto, hedelmäkompottia

Amarone della Valpolicella, Tenuta Sant ´Antonio (Corvina, Rondinella, Croatina, Oseleta), Veneto, Italia 118€

Riesling Auslese (37,5cl), Andreas Schmitges, Mosel, Saksa 68€

JÄLKIRUOKA

Valitsemanne hääkakku talon kakkulistalta