



KÄMP
HOTEL

KAKKUVALIKOIMA



THE LEADING HOTELS
OF THE WORLD®

KÄMP

HOTEL



RASPBERRY RED

Mehevän suklaisesta sacherkakkupohjasta,
täyteläisestä suklaamoussesta ja aidon vadelman pikantista
kirpeydestä syntyy herkullinen makutrio.

☐ laktoositon ☐ gluteeniton ☐ sisältää pähkinää

**Saatavana laktoosittomana suklaakuorrutteella*

KÄMP

HOTEL



NUTS ABOUT LEMON

Kondiittoritiimin erityisesti Hotel Kämpiä varten luoma pala tropiikkia. Täyteläinen, voilla leivottu hasselpähkinäkakkupohja, kirpeä sitruunakreemi ja lempeä kookosmousse yhdistyvät raikkaaksi makujen sinfoniaksi. Päällä pehmeän suussasulavaa valkosuklaata.

☐ laktoositon ☒ gluteeniton ☒ sisältää pähkinää

KÄMP

HOTEL



COFFEE & MASCARPONE

Uudistunut ikiklassikko! Modernin belgialaisreseptin mukaan valmistettu unelmankevyt mascarponemousse uudistaa perinteisen tiramisukakun. Täyteläisen kahviaromin tuo tummaksi paahdettu suklaaganache kakun keskellä. Makealla kahviliköörillä kostutettu kahvi- ja valkosuklaakakkupohja kruunaa nautinnon.

☐ laktoositon ☐ gluteeniton ☐ sisältää pähkinää

KÄMP

HOTEL



CHOCOLATE PASSION

Suklaa-passionhedelmäkakun innoittajana toimivat kondiittorimestarin lapsuusmuistot Brasiliasta. Passionhedelmän tuoksu tuo hänen mieleensä aurinkoiset sunnuntai-iltapäivät ja äidin mehutarjoilut. Makupariksi hän yhdisti toisen suosikkinsa, tumman suklaan – ja hurmaava makuelämys oli syntynyt!

☒ **laktoositon** ☐ gluteeniton ☐ sisältää pähkinää