



HOTEL KÄMP BANQUET

JOULUBUFFET

16.11.–23.12.2020

ALKURUOAT | STARTERS

Kylmäsavustettua haukea ja mätimoussea

Cold smoked pike with roe mousse

Puolukkamarinoitua lohta, fenkolileipää ja puolukkamajoneesia

Lingonberry marinated salmon with fennel seed bread and lingonberry mayonnaise

Ankkapateeta, paahdettua briossia, frisée-salaattia ja pikkelöityä luumua

Duck paté, toasted brioche, frisée salad and pickled plum

Punajuurterriiniä, Peltolan Blue -juustomousse ja pinjansiemeniä

Beetroot terrine, Peltola Blue cheese mousse and pine seeds

Waldorfin salaattia

Waldorf salad

Talon leipävalikoima ja merisuolavoita

Bread selection and sea salt butter

PÄÄRUOKA | MAIN COURSE

Savustettua kirjolohta, kantarellikastiketta ja tilli-perunapyree

Smoked rainbow trout, creamy chanterelle sauce and dill potato purée

JÄLKIRUOKA | DESSERT

Suklaa, passionhedelmä ja vadelma Kämpin jouluhalko

Milk chocolate, passion fruit and raspberry Kämp's Christmas log

Unikonsiemenkakku, sitruuna-mascarponekerma

Poppy seed cake with lemon and mascarpone cream

Joululeivonnaisia

Christmas pastries

68

KÄMP