

BUFFET MENU

Saatavilla minimissään 20 henkilön seurueille

ALKURUOAT

Salaatti paahdetuista kikherneistä ja oliiveista, pikkelöityä punasipulia ja saframijogurttia
Grillattua paprikaa ja munakoisoa bulgur-mantelisalaatin kera
Raikasta vihreää salaattia ja vinaigretteä
Marinoituja katkarapuja, sydänsalaattia, briossia ja parmesankastiketta
Hiillostettua siika sitruunavinaigretessä, ruohosipulikreemiä ja pikkelöityjä vihanneksia
Ranskalaista sokerisuolattua ankanrintaa, selleriä ja omenaa
Levain- ja saaristolaisleipää kirnuvoin kera

Enzo Bartoli Cortese, Barone Montalto, Piemonte, Italia | 49

Enzo Bartoli Dolcetto, Barone Montalto, Piemonte, Italia | 49

PÄÄRUOKIA

Kevytsavustettua taimenta, puikulaperunaa ja sienikastiketta
Riesling Trocken, Matthias Gaul, Pfaltz, Saksa | 75
tai
Kotimaista karitsan lapaa, palsternakkaa ja rosmariinikastiketta
Jùsto Appassimento, Gerardo Cesari, Veneto, Italia | 55

JÄLKIRUOKA

Kämpin suklaakakkua
Banyuls, M. Chapoutier, Roussillon, Ranska 50 cl | 72

.....

Yhdellä pääruoalla
74 | henkilö

Kahdella pääruoalla
86 | henkilö

KÄMP

BUFFET MENU

SAMPPANJA

Pol Roger Brut Reserve.....	135
Pol Roger Vintage 2015	155
Gosset Grand Rosé Brut.....	160

CAVA

Sumarroca Reserva Brut 2019, Penedes, Espanja	75
---	----

KAHVI I TEE

Kämpin kahvi.....	5,5
Kämpin tee	5,5

DIGESTIIVIT

Hennessy VS.....	13
Hennessy VSOP.....	17,5
Hennessy XO	43
Amaretto	9
Baileys	9