



HOTEL KÄMP BANQUET

JOULUBUFFET

15.11.–23.12.2021

ALKURUOAT | STARTERS

Kampasimpukka-meriraputerriniä ja Nobis-kastiketta

Scallop and langoustine terrine with sauce Nobis

Jääkellarinlohta ja hovimestarinkastiketta

Salt brine cured salmon with mustard and dill dressing

Viherpippurilla glaseerattua ankka-pastramia, kirsikkaa ja pistaasia

Duck pastrami with green peppercorn glaze, cherries and pistachios

Metsähunajalla maustettuja juureksia ja Kolatun brietä

Forest honey seasoned root vegetables with Brie cheese from Kolattu

Selleri-omenasalaattia ja paahdettua hasselpähkinää

Celeriac and apple salad with roasted hazelnuts

Talon leipävalikoima ja merisuolavoita

PÄÄRUOKA | MAIN COURSE

Haudutettua karitsan yläselkää, Amarone-viinilientä ja Annanperunaa

Braised lamb entrecôte with Amarone wine jus and Pommes Anna

JÄLKIRUOAT | DESSERTS

Kämpin jouluhalko

Kämp's Christmas log

Maustainen maitosuklaaganache, rapeaa suklaata ja rommikirsikoita

Spiced milk chocolate ganache with crispy chocolate and rum cherries

Joululeivonnaisia

Christmas pastries