



KÄMPIN PEILISALIN JOULUBUFFET

24.–25.12.2022

ALKURUOAT | STARTERS

Rosollia à la Kämp

Finnish beet salad à la Kämp

Metsäsienisalaattia

Forest mushroom salad

Sellerisalaattia ja pähkinää

Celery salad with nuts

Jääkellarin lohta ja hovimestarinkastiketta

Salmon cured in brine with mustard dressing

Kampasimpukka-kuhaterrini ja Nobis –kastiketta

Terrine of scallops and pike perch with Nobis sauce

Savustettua taimenta ja tillikastiketta

Smoked trout with dill sauce

Mustaherukkasilliä

Black currant herring

Lasimestarinsilakoita

Baltic herring in vinegar marinade

Muikun, siian ja kirjolohen mätiä, vuolukermaa ja punasipulia

Roes of vendace, whitefish and rainbow trout with sour cream and red onion

Katajanmarjalla maustettua paahtopaistia ja puolukkakastiketta

Juniper berry seasoned roast beef with lingonberry sauce

Maalaispaté ja punaherukkaa

Country style pâté with red currants

Keitettyjä perunoita ja tilli-voisulaa

Boiled potatoes with dill seasoned melted butter

Leipävalikoima ja kirnuvoita

Bread selection with churned butter

KÄMP



KÄMPIN PEILISALIN JOULUBUFFET

24.–25.12.2022

PÄÄRUOAT | MAIN COURSES

Kotimaista joulukinkkua, neilikalla ja kanelilla maustettua luumuhilloketta, herneitä ja Kämpin sinappia

Finnish Christmas ham with cloves and cinnamon seasoned prune compote, green peas and Kämp mustard

Kalkkunapaistia, sherry-kermakastiketta ja haudutettua punakaalia

Turkey roast with Sherry seasoned cream sauce and stewed red cabbage

Perunalaatikkaa

Sweetened potato casserole

Porkkanalaatikkaa

Carrot and rice casserole

Lanttulaatikkaa

Rutabaga casserole

JÄLKIRUOAT | DESSERTS

Juustoja sekä hilloketta

Cheese selection with compotes

Kämpin Jouluhalko

Yule log à la Kämp

Kirsikkaa ja suklaata

Cherries and chocolate

Joululeivonnaisia

Christmas pastries

Taatelikakkua

Date cake

Macarons & Petit Fours