



# Hotel Kämp Banquet

## Häämenut / Wedding menus

### 1.9.2018–28.2.2019

**Illallisen alkuun suosittelemme pientä suolaista alla olevalta listalta.**

**To start the dinner, we recommend delicacies and appetizers from the selection below.**

#### CANAPÉ 6 € / kpl / item

Toast Skagen, siianmätiä ja tilliä  
Toast Skagen with white fish roe and dill

Tonnikalatartar, avocadoa ja seesamia  
Tuna tartare, avocado and sesame

Poron ulkofileetä, kanttarellia ja puolukkaa  
Reindeer file, chanterelle and lingonberry

Paahdettua viiriäisen rintaa, päärynää ja saframia  
Smoked quail breast with pear and saffron

Sienitarteletti, pinaattia ja tryffeliä  
Mushroom tartelette, spinach and truffle

*Champagne "R" de Ruinart Brut 124 €*

*Bosamari Cava Cielo D'Or Brut 68 €*

# KÄMP

## HOTEL

### MENU 3 ruokalajia / 3 courses 62 €

Kermaista savulohikeittoa ja rapeaa ruisleipää

Creamy salmon soup and crispy rye bread

*Chablis (Chardonnay), Joseph Drouhin, Bourgogne, France 71 €*

\*\*\*\*\*

Paistettua ankanrintaa, selleripyreetä, omenaa ja portviinikastiketta

Fried duck breast, celeriac puree, apple and port wine sauce

*Médoc (Merlot, Petit Verdot), Ch. L'Estran (Cru Bourgeois), Bordeaux, France 77 €*

\*\*\*\*\*

### **Hääkakku / Wedding cake**

Valitsemanne hääkakku talon kakkulistalta

Wedding cake of your choice from the house cake menu

# KÄMP

## HOTEL

### MENU 4 ruokalajia / 4 courses 71 €

Paahdettua maa-artisokkaa, lohenmätää ja tilliä

Roasted Jerusalem artichoke, salmon roe and dill

*Sancerre (Sauvignon Blanc), Roger Champault, Loire, France 71 €*

\*\*\*\*\*

Kurpitsarisottoa, metsäsieniä ja tryffeliä

Pumpkin risotto, wild mushrooms and truffle

*Laforet Bourgogne Pinot Noir, Joseph Drouhin, Bourgogne, France 64 €*

\*\*\*\*\*

Paistettua nieriää, lehtiselleriä, sinisimpukkaa ja sahramia

Fried arctic char, celery, mussels and saffron

*Chablis (Chardonnay), Joseph Drouhin, Bourgogne, France 71 €*

\*\*\*\*\*

### **Hääkakku / Wedding cake**

Valitsemanne hääkakku talon kakkulistalta

Wedding cake of your choice from the house cake menu

# KÄMP HOTEL

## MENU 5 ruokalajia / 5 courses 83 €

Sokerisuolattua siikaa, pikkeloityjä juureksia ja tilli-piimäkastiketta

Sugar salted white fish, pickled vegetables and dill buttermilk sauce

*Riesling Trocken, W. Thörle, Rheinhessen, Germany 71 €*

\*\*\*\*\*

Kermaista hummerikeittoa

Lobster bisque

*Chablis (Chardonnay), Joseph Drouhin, Bourgogne, France 71 €*

\*\*\*\*\*

Paahdettua peuran fileetä, peura ragua, palsternakkaa ja katajanmarjaa

Roasted venison filet and venison ragu with parsnip and juniper

*Médoc (Merlot, Petit Verdot), Ch. L'Éstran (Cru Bourgeois), Bordeaux, France 77 €*

\*\*\*\*\*

Lajitelma juustoja ja Kämpin kompottia

Selection of cheese and Kämp compot

*Amarone della Valpolicella, Tenuta Sant'Antonio (Corvina, Rondinella, Croatina, Oseleta)  
Veneto, Italy 118 €*

\*\*\*\*\*

### **Hääkakku / Wedding cake**

Valitsemanne hääkakku talon kakkulistalta

Wedding cake of your choice from the house cake menu



**HOTEL**

**BUFFET 1**

**68 €**

(saatavilla minimissään 20 henkilön seurueille)  
(available for groups of minimum 20 persons)

**ALKURUOAT / STARTERS**

Puolukkamarinoitua lohta ja fenkolileipää  
Lingonberry marinated salmon and fennel rye bread

Haukipateeta, jokirapuja ja lohenmätää  
Pike pâté, crayfish tails and salmon roe

Grillattua härän paahtopaistia, rucolapestoa ja marinoitua punasipulia  
Grilled roast beef, rocket pesto and marinated red onion

Belugalinssejä, pikkeloityä porkkanaa ja Peltola Blue-juustoa  
Beluga lentils, pickled carrots and Peltola blue cheese

Paahdettua maa-artisokkaa, suolapähkinää ja vaahterasiirappivinaigretteä  
Roasted sunchokes, salted peanuts and maple syrup vinaigrette

Talon leipävalikoima ja merisuolavoita  
Selection of bread and sea salt butter

**PÄÄRUOKA / MAIN COURSE**

Punaviinissä haudutettua maissikanan rintafiletä, herkkusieniä ja porsaan kylkeä  
Corn fed chicken breast braised in red wine, button mushroom and pork belly

**HÄÄKAKKU / WEDDING CAKE**

Valitsemanne hääkaku talon kakkulistalta  
Wedding cake of your choice from the house cake menu

# KÄMP

## HOTEL

### **BUFFET 2**

**74 €**

(saatavilla minimissään 20 henkilön seurueille)  
available for groups of minimum 20 persons)

#### **ALKURUOAT / STARTERS**

Tiikeriravun pyrstöjä, pepinette-pastaa, sydänsalaattia ja parmesaania  
Marinated tiger prawns, pepinette pasta, gem salad and parmesan

Sokerisuolattua siikaa, pikkelöityjä kasviksia ja tilli-piimäkastiketta  
Sugar salted white fish, pickled root vegetables and dill-buttermilk sauce

Poron paahtopaistia, tattia ja puolukkaa  
Reindeer roast, ceps and cranberries

Talvikurpitsaterriinä, mausteisia kurpitsansiemeniä ja mantelia  
Butternut squash terrine, pumpkin seeds and almonds

Punajuuri- Carpaccio, vuohenjuustokreemiä ja pähkinävinaigrettea  
Beet root Carpaccio, goat's cheese creme and nut vinaigrette

Talon leipävalikoima ja merisuolavoita  
Selection of bread and sea salt butter

#### **PÄÄRUOKA / MAIN COURSE**

Savustettua lohta, puikulaperunaa ja metsäsienikastiketta  
Smoked salmon, Lappish potatoes and wild mushroom sauce

#### **JUUSTOT / CHEESES**

Valikoima juustoja ja Kämpin kompottia  
Selection of cheese and Kämp's compote

#### **HÄÄKAKKU / WEDDING CAKE**

Valitsemanne hääkakku talon kakkulistalta  
Wedding cake of your choice from the house cake menu

# KÄMP

## HOTEL

### **Laajenna menuasi / Extend your menu**

#### **Valikoima suomalaisia ja ranskalaisia juustoja, kompotin kera**

##### **Assorted Finnish and French cheeses, with compote**

3 juustoa / 3 cheeses 12 €

2 juustoa / 2 cheeses 9 €

1 juusto / 1 cheese 5 €

Kahvi tai haudutettu tee / Coffee or brewed tea 5,50 €

Petit Fours 6 €