



Hotel Kämp Banquet Häät

Illallismenut 1.9.2017–28.2.2018

Illallisen alkuun suosittelemme pientä suolaista alla olevalta listalta.

APERITIIVI SNACKS 6 € kpl / hlö

Paistettua kampasimpukkaa, kukkakaalia ja tryffeliä

Sesam marinoitua tonnikalaa, wasabia ja avocadoa

Hiillostettua porotartaria, puolukkaa ja metsäsieniä

Linnunmaksamoussea, paistettua briossia ja viikunaa

Paahdettua punajuurta, vuohenjuustoa ja pinjansiemeniä

Diagonal Cava Brut, Espanja 62 €

Champagne "R" de Ruinart Brut 124 €



MENU 3 ruokalajia 60 €

Graavattua marmorihärän ulkofileetä, pikkelssivihanneksia ja piparjuurta

Langhe Rosso (Nebbiolo, Dolcetto, Barbera), 60 €

G.D. Vajra, Piemonte, Italia

Heinällä savustettua lohta, voissa haudutettua purjoa ja friteerattua tryffeliperunaa

Chablis (Chardonnay), Joseph Drouhin, 69 €

Bourgogne, Ranska

Hääkakku

Valitsemanne hääkakku talon kakkulistalta



MENU 4 ruokalajia 69 €

Kämpin erikoisvoileipä

Savustettua ankeriasta, selleriremouladea ja sinapinsiemeniä

Chablis (Chardonnay), Joseph Drouhin, 69 €

Bourgogne, Ranska

Paahdettua maa-artisokkaa, lohenmätä ja tilliä

Grüner Veltliner, Schloss Gobelsburg, 55 €

Kamptal, Itävalta

Paistettua peuran fileetä, haudutettua peuran lapaa, duchesse-perunaa ja Grand Veneur-kastiketta

Reserva Malbec, Terrazas, 72 €

Mendoza, Argentina

Hääkakku

Valitsemanne hääkakku talon kakkulistalta



MENU 5 ruokalajia 81 €

Oliiviöljyssä haudutettua kuningasrapua, kukkakaalikreemiä ja kuminaa

Pinot Grigio, Collavini, 58 €

Friuli, Italia

Kermaista tattikeittoa ja rakuunavaahtoa

Morillon Blanc (Chardonnay), Jeff Carrel, 65 €

Languedoc-Roussillon, Ranska

Paahdettua kyyhkyä, mausteista taatelipyrettä ja Savora-sinapilla maustettua kyyhkylientä

Médoc (Merlot, Petit Verdot), Ch. L'Estran (Cru Bourgeois), 75 €

Bordeaux, Ranska

Lajitelma juustoja, hedelmäkompottia ja spelttinäkkileipää

Late Bottle Vintage Port (50cl), Quinta de la Rosa, 75 €

Douro, Portugali

Hääkakku

Valitsemanne hääkakku talon kakkulistalta

Menun lisäksi suosittelemme:

Brie de Meaux, Viinitarhuri tai Peltola Blue sinihomejuusto

3 erilaista juustoa ja hedelmäkompottia 12,00 €

2 erilaista juustoa ja hedelmäkompottia 9,00 €

1 juusto ja hedelmäkompottia 5,00 €

Chateau Du Levant, Sauternes, Ranska (37,5cl) 58€

Schmitges, Riesling Auslese, Saksa (37,5cl) 68€

Quinta de la Rosa Late Bottled Vintage Port, Portugali (50cl) 75€

Kahvi tai haudutettu tee 5,40 €

Petit Fours 6,00€

Menut ovat saatavilla yli 8 hengen seurueille. Pyydämme tekemään yhtenäisen menuvalinnan ja ilmoittamaan mahdollisista erikoisruokavalioista ennakoon. Pidätämme oikeuden muutoksiin.

Hotel Kämp Banquet Häät

Buffetmenut 1.9.2017-28.2.2018

MENU 1 66 €

ALKURUOAT

Jääkellarin lohta, sinappimajoneesia, tilliä ja lohenmätää

Hiillostettua siikaa, sitrusvinaigretta ja pikkelöityjä vihanneksia

Salaatti paahdetusta kurpitsasta, mausteisia kurpitsansiemeniä, rucolaa ja vaahterasiirappidessinkiä

Salaatti grillatusta paprikasta ja munakoisosta, bulguria, minttua ja sitruunaa

Savustettua kalkkunan rintaa, omenaa ja paahdettuja saksanpähkinöitä

Talon leipävalikoima ja merisuolavoita

PÄÄRUOKA

Haudutettua vasikan niskaa, hunajalla glaseerattuja punajuuria ja tryffelikastiketta

JÄLKIRUOKA

Valitsemanne hääkakku talon kakkulistalta

MENU 2 72 €

ALKURUOAT

Lämminsavulohta, metsäsienisalaattia ja sitrusmarinoiua fenkolia

Hauki-raputerriiniä, käsinkuorittuja katkarapuja ja sahrimimajoneesia

Paahdettua punajuurta, vuohenjuustomousseja, cashew-pähkinää ja punajuurisiirappia

Salaatti paahdetusta maa-artisokasta ja rapeaksi paistetusta ankankoivesta, Dijon-sinappia ja hasselpähkinää

Riimihärkää, vuonankaalia, rapeaa piparjuurta ja parmesaania

Talon leipävalikoima ja merisuolavoita

PÄÄRUOKA

Paahdettua nieriää, haudutettua fenkolia, pinaattia, sitrusperunaa ja merirapukastiketta

JUUSTOT

Brie de Meaux, Brandy-pähkinäjuusto ja Peltola Blue sinihomejuusto, hedelmäkompottia

JÄLKIRUOKA

Valitsemanne hääkakku talon kakkulistalta

Buffetmenut ovat saatavilla yli 20 hengen seurueille. Pyydämme tekemään yhtenäisen menuvalinnan ja ilmoittamaan mahdollisista erikoisruokavalioista ennakoon. Pidätämme oikeuden muutoksiin.