Hotel Kämp Banquet Häämenut
1.3.2018–31.8.2018

Illallisen alkuun suosittelemme pientä suolaista alla olevalta listalta.

CANAPÉ 6 € / kpl

Toast Skagen, siianmätiä ja tilliä

Seesam marinoitua tonnikalaa, avokadoa ja wasabia

Vasikka pastramia, selleriä ja Savora sinappia

Ankkarilletteä, briossia ja vadelmaa

Mozzarella-tomaatti tarteletti, oliivia ja basilikaa

Champagne "R" de Ruinart Brut 124 €
Bosamari Cava Cielo D´Or Brut 68 €

HOTEL

MENU 3 ruokalajia 62 €

Marinoitua jättikatkarapua, lohen mätiä, tillimajoneesia ja fenkolileipää

Viinisuositus: Schloss Gobelsburg, Grüner Veltliner, Kamptal, Itävalta 59 €

*****

Kokonaisena paistettua marmoriulkofileetä, peruna confit, karamellisoitua salottisipulia ja Bearnaisekastiketta

Viinisuositus: Reserva Malbec, Terrazas de Los Andes, Mendoza, Argentiina 72 €

*****

Hääkakku

Valitsemanne hääkakku talon kakkulistalta

HOTEL

MENU 4 ruokalajia 71 €

Poro tartar, savustettua puikulaperunaa, punajuurta ja piimä-kirvelikastiketta

Viinisuositus: Médoc (Merlot, Petit Verdot), Ch. L´Estran (Cru Bourgeois), Bordeaux, Ranska 77 €

*****

Maa-artisokkakeittoa, sienikroketti ja rapeaa artisokkaa

Viinisuositus: Morillon Blanc (Chardonnay), Jeff Carrel, Languedoc-Roussillon, Ranska 67 €

*****

Paistettua kuhaa, kampasimpukkamoussea, parsaa ja hummerikastiketta

Viinisuositus: Sancerre (Sauvignon Blanc), Roger Champault, Loire, Ranska 71 €

*****

Hääkakku

Valitsemanne hääkakku talon kakkulistalta

MENU 5 ruokalajia 83 €

Sokerisuolattua lohta, ranskankermaa ja Carelian kaviaaria

Viinisuositus: Chablis (Chardonnay), Joseph Drouhin, Bourgogne, Ranska 71 €

*****

Paistettua kampasimpukkaa, marinoitua parsaa, oliivia ja chorizoa

Viinisuositus: Riesling Trocken, W. Thörle, Rheinhessen, Saksa 71 €

*****

Grillattua karitsan fileetä, ylikypsää karitsan niskaa, paahdettua valkosipulia, savustettua selleriä ja tummaa timjamikastiketta

Viinisuositus: Laforet Bourgogne Pinot Noir, Joseph Drouhin, Bourgogne, Ranska 64 €

*****

Lajitelma juustoja ja Kämpin kompottia

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

*****

Hääkakku

Valitsemanne hääkakku talon kakkulistalta

HOTEL

BUFFET 1 68 €

(saatavilla minimissään 20 henkilön seurueille)

ALKURUOAT

Fenkolimarinoitua lohta, kananmunaa ja fenkolisalaattia

Katkarapuja, tillimajoneesia ja mummonkurkkua

Grillattua härän paahtopaistia, rucola pestoa ja marinoitua punasipulia

Kesäkurpitsaa, seesam maustettua munakoisoa, sokeriherneitä ja siitakesieniä

Varhaisperunaa, neulapapuja ja Dijon vinaigrette

Talon leipävalikoima ja merisuolavoita

PÄÄRUOKA

Cremolata marinoitua maissikanaa, uunikuivattuja tomaatteja, parmesaani polentaa ja Marsalakastiketta

JÄLKIRUOKA

Valitsemanne hääkakku talon kakkulistalta

HOTEL

BUFFET 2 74 €

(saatavilla minimissään 20 henkilön seurueille)

ALKURUOAT

Hiillostettua lohta, tervakastiketta ja vesikrassia

Siika ceviche, chiliä ja korianteria

Maissikanan rintaa, lasinuudelia, kevätsipulia ja seesam-soijakastiketta

Marinoitua Buffalo mozzarellaa, perinnetomaattia, kuivattua oliivia ja basilikaa

Marinoitua parsaa, avokadoa, pinaattia, paahdettua saksanpähkinää ja sitruuna vinaigretteä

Talon leipävalikoima ja merisuolavoita

PÄÄRUOKA

Grillattua karitsan niskaa, vadouvan voita, neulapapuja ja mantelia

JUUSTOT

Valikoima kotimaisia ja ranskalaisia juustoja ja Kämpin kompottia

JÄLKIRUOKA

Valitsemanne hääkakku talon kakkulistalta

HOTEL

Laajenna menuasi:

Valikoima suomalaisia ja ranskalaisia juustoja

3 erilaista juustoa ja kompottia 12 €

2 erilaista juustoa ja kompottia 9 €

1 juusto ja kompottia 5 €

Juomasuositukset juustoille:

Sauternes, Chateau Du Levant, Bordeaux, Ranska (37,5cl) 60 €

Schmitges, Riesling Auslese, Saksa (37,5cl) 71 €

Quinta de la Rosa Late Bottled Vintage Port, Portugali (50cl) 77 €

Kämpin kahvi tai haudutettu Althaus-tee 5,40 €

Petit Fours 6 €