

HOSPITZIN MENUT

2023

HINNÄT SISÄLTÄ:

Rauhallinen tilaa (Juhlasali tai Yläkabinetti)

Tilaavuokra

Järjestelyt

Valkoiset kangasliinat & servetit

Tuikkukipot

Talon kukkat pöytiin

Juomavesi

Kokoustekniikka ja -välineet käyttöopastuksineen

Henkilökuntamme on käytössänne tilaisuutenne ajan

MENU

Wizilla

Sienisuolalla maustettua voiperunaa (L,G)
Rosmariinilla maustettua sokeri- suolattua kirjolohta ja tillikreemiä
(M,G) JA (L,G)

Savustettua siikaa ja grillattua fenkoli- kurkkupikkelssiä (M,G)

Kukkakaalihyytelöä ja tomaattipikkelssiä (L,G)
Porsaan savufilettä ja omena- porkkanahillotta (M,G)

Viherversosalaattia, tomaattia, yrtti-kurkkuja, paahdettuja siemeniä ja talon
salaatinkastiketta (M,G)
Katkarapu- pastasalaattia (L)
paahdettu kikherne- porkkana- parsasalaattia ja vaahdotettua smetanaa (L,G)



Timjamilla maustettua porsaanfileettä (M,G)
Tummaa viski- omenakastiketta (L,G)
Paahdettua perunaa, palsternakkaa ja porkkanaa (L,G)
porkkanaleipää ja voita (L)



suolakinuski- pannacottaa ja mantelipraliinia (L,G)
tai
mansikka, vadelma tai marjakermakakkua

55€/hlö
(min. 20hlöä)

Alle 12-vuotta lapset lasketaan erikseen
1 eur/ ikävuosi

MENU

1933

Tillivoi- peruna (L,G)

Rapusillia (L,G)

Talon graavattua lohta ja pikkelöityä kurkkuhilloketta (M,G)

Mätihyytelöä ja ruista (L)

Wanhanajan leppäsavukinkkua ja omena- porkkanahilloketta (M,G)

Isoäidin salaattia ja kastiketta (L,G)

Talon sienisalaattia (L,G)

Talon savulohi- perunasalaattia (M,G)



Talon uunipaistia (M,G)

Savusuolalla maustettua perunaa (L,G)

Paahdettuja juureksia (L,G)

Puolukkasurvosta ja maustekurkkua (M,G)

Porkkanaleipää ja karjalanpiirakoita (L)

Voi ja munavoi (L)



Mansikka, vadelma tai marjakermatäytekkua

47€/hlö

(min. 20hlöä)

Alle 12-vuotta lapset lasketaan erikseen

1 eur/ ikävuosi

MENU

Hospitz

Kuusenkerkkäsuolalla maustettua voiperunaa (L,G)
Purjosipuli- tilli marinoituja savumuikkuja ja kurkku- jogurttia (M,G) JA (L,G)
Pikkelöityä savulohta ja piparjuurikreemiä (M,G) JA (L,G)
Hauki- kylmäsavulohiterriniä, fenkolia ja sinapinsiementä (L,G)

Kananpoikagalantiinia ja mustaherukka-sipulihilloketta (L,G) JA (M,G)
Porsaan savufilettä ja omena- porkkanahilloketta (M,G)

Viherversosalaattia, tomaattia, yrtti- kurkkuja, paahdettuja siemeniä ja
Talon salaatinkastiketta (M,G)
Paahdettua perunasalaattia salt & vinegar, varsiparsakaalia ja hunajaista
valkosipuli- kermaviilikastiketta (L,G)
Katkarapu-pastasalaattia (L)



Ruskistetussa voissa paistettua lohta (L,G)
Valkoviinikastiketta (L,G)
Paistettua tattia, sipulia, perunaa, pikku tomaatteja ja pinaattia (L,G)

Porkkanaleipää ja voita (L)



Manteli- rosmariinipannacottaa ja mustikkahilloketta (L,G)
tai
Mansikka, vadelma tai marjakermakakkua

59€/hlö
(min. 20hlöä)

*Alle 12-vuotta lapset lasketaan erikseen
1 eur/ ikävuosi*

HOSPITZIN

Kynttiläillallinen

Intiimi 3-ruokalajin kynttiläillallinen kattokruunujen ja kynttilöiden loisteessa.

ALKUPALA

Keittiön tervehdys



ALKURUOKA

Talon hapanjuurileipää ja ruskistettua voita

Lohitartaria, ruohosipulikreemia, kuusenkerkkää
keltuaista ja pikkeloityä kurkkua
sitruunageeliä ja ruista



PÄÄRUOKA

Lampaan karettä ja punaviinikastiketta
Paahdettua selleri-palsternakkapyrettä
Valkosipuli- bataattia ja porkkanaa



JÄLKIRUOKA

Suklaakakkua, suklaamuroja, tyrnigeeliä ja appelsiinisorbettia
tai
Mansikka, vadelma tai marjakermatäytekkua

59€ / hlö

kahvi/tee +3 € / hlö

(min. 2 hlöä)

HOSPITZIN

Iltäpäivätee

Parmesanskonssit leppäsavukinkulla ja pikkelöidyllä sinapinsiemenellä
Voicroissant ja Peltolan bluejuustoa sekä viikunahilloa
Katkarapuleipää ja pikkelöityä kurkkua
Kylmäsavulohi- tuorejuustokuppi



Macarons
Juustokakkua ja raparperihilloketta



Tryffelileivos
Mantelileivos ja vadelmageeliä
Mansikoita ja vadelmia



Kahvi/Tee

28 € / hlö
Proseccon kansa - 35€ / hlö

(min. 2 hlö)

HOSPITZIN

Keitto Menu

Vihersalaatti

Keittiömestarin lohikeitto

Leipää & voita

Makea leivos

tai

Talon vohveleita makeilla täytteillä

Kahvi & Tee



35 eur/ hlö
(min. 10 hlöä)

*Alle 12-vuotta lapset lasketaan erikseen
1 eur/ ikävuosi*