



HOSPITZIN MENUT

2024/2025

HINNAT SISÄLTÄÄ:

Rauhallinen tila (Juhlasali tai Yläkabinetti)

Tilavuokra

Järjestelyt

Valkoiset kangasliinat & servetit

Tuikkukipot

Talon kukat pöytiin

Juomavesi

Kokoustekniikka ja -välineet käyttöopastuksineen

Henkilökuntamme on käytössänne tilaisuutenne ajan

MENU

1933

Pähkinävoilla maustettuja keitinperunoita (L,G)

Sipulisilliä (L,G)

Tilli graavattua lohta ja kapris- sipulihilloketta (M,G)

Mätihyytelöä ja paahdettua ruista (L)

Wanhanajan leppäsavukinkkua ja punasipulihilloketta (M,G)

Maalaispateeta ja omena- herukkahilloketta (M,G)

Vanhanajan sienisalaattia (L,G)

Isoäidin salaattia (L,G)

Talon punajuurisalaattia (M,G)



Talon uunipaistia (M,G)

Keitettyjä perunoita (M,G)

Puolukkasurvosta ja maustekurkkua (M,G)

Rukiiset karjalanpiirakat ja perunarieskat (L)

Munavoita ja vaahdotettua voita (L)



Mansikka, vadelma tai marjakermakakkua (L)

Kahvi & tee

55€/ hlö

(min. 20hlöä)

Alle 12-vuotta lapset lasketaan erikseen 1 eur/ ikävuosi

MENU

Wizilla

Ruskistetulla voilla maustettua perunaa (L,G)

Tillillä maustettua sokeri- suolattua kirjolohta (M,G)
ja kurkku- sipulihilloketta (M,G)

Savustettua siikaa, pikkelöityä omenaa sekä rosmariini- piparjuurikreemiä (L,G)

Kappelin sinihomejuusto- pannacottaa, hunajapähkinöitä ja
punaviini- sipulikompottia (L,G)

Miedosti savustettua kalkkunaa ja omena- herukkahilloketta (M,G)

Viherversosalaattia, tomaattia, Mummon- kurkkuja,
paahdettuja siemeniä ja talon salaatinkastiketta (M,G)

Kylmäsavulohi- pastasalaattia (L)

Paahdettua kasvissalaattia ja valkosipulivaahtoa (L,G)



Mehevää porsaanfileetä (M,G)

Talon kanttarellikastiketta (L,G)

Hunaja- paahdettuja juureksia ja timjamilla maustettuja perunoita (L,G)

Porkkanaleipää ja voita (L)



Mustikka- vaniljapannacottaa ja mantelipraliinia (L,G)

tai

Mansikka, vadelma tai marjakermakakkua

Kahvi & tee

59€/ hlö

(min. 20hlöä)

Alle 12-vuotta lapset lasketaan erikseen 1 eur/ ikävuosi

MENU

Hospitz

Nokkossuolalla maustettua voiperunaa (L,G)

Gini- katajanmarja graavattua siikaa (M,G) ja
pikkelöityä kaprishilloketta (L,G)

Savustettua lohta, punasipulia (M,G) ja piparjuurikreemiä JA (L,G)
tilli- sipulimarinoituja muikkuja (M,G)

Taikinoitua lammaspateeta ja punasipulihilloketta (L) JA (M,G)

Naudan suolalihaa ja omena- herukkahilloketta (M,G)

Viherversosalaattia, tomaattia, timjamilla maustettuja kurkkuja, paahdettuja
siemeniä ja talon salaatin kastiketta (M,G)

Paahdettua perunaa, mummon kurkkuja, tankoparsaa ja fenkolia sekä
yrttikastiketta (L,G)

Broileri- pastasalaattia (L)



Voin kera paahdettua lohta (L,G)

Sandefjortinkastiketta (L,G)

Paistettuja tilli-voiperunoita (L,G)

Pinaattia, porkkanaa, kesäkurpitsaa ja sipulia (L,G)

porkkanaleipää ja voita (L)



Manteli- rosmariinipannacottaa ja mustikkahilloketta (L,G)

tai

Mansikka, vadelma tai marjakermakakkua

Kahvi & tee

63€/ hlö

(min. 2ohlöä)

Alle 12-vuotta lapset lasketaan erikseen 1 eur/ ikävuosi

Pääruoka vaihtoehdot buffeisiin:

Timjamilla maustettu karitsan paistia (M,G)
Tummaa valkosipulikastiketta (M,G)
Hunajapaahdettuja juureksia sekä perunoita (L,G)

+ 4€ bufeen hintaan



Naudan paahtopaistia (M,G)
Tattikastiketta (L,G)
Paahdettua varsiparsakaalia, porkkanaa ja perunaa (L,G)

+ 3€ bufeen hintaan

Vegaaniset pääruoka vaihtoehdot buffeisiin:

Paahdettua kuohkeaa juuressosekeittoa
ja yrttiöljyä
tai
Tattirisottoa
tai
Basilikalla ja valkosipulilla maustettua pastaa
ja paistettua tofua

HOSPITZIN

Kynttiläillallinen

Intiimi 3-ruokalajin kynttiläillallinen kattokruunujen ja kynttilöiden loisteessa.

MENU 1

ALKUPALA

Keittiön tervehdys

Ruista, savumuikkua ja yrttimajoneesia (L)



ALKURUOKA

Päivärinteen hapanjuurileipää ja vaahdotettua timjamivoita (L)

Kylmäsavustettua haukea, tilliöljyä, pikkeloityä kurkkua, omenaa,
piparjuurikreemiä ja muikun mätiä (L)



PÄÄRUOKA

Naudan kuvetta, maa-artisokka pyrettä, tummaa viinikastiketta ja
osterivinokkaita (L,G)



JÄLKIRUOKA

Metsämustikkapiirasta ja kuusijäätelöä sekä hunajageeliä (L)

62 e/ hlö

+ Kahvi/tee 3e/hlö

(min. 2 hlöä ja minimi laskun summa 300€)

HOSPITZIN

Kynttiläillallinen

Intiimi 3-ruokalajin kynttiläillallinen kattokruunujen ja kynttilöiden loisteessa.

MENU 2

ALKUPALA

Keittiön tervehdys

Ruista, savumuikkua ja yrttimajoneesia (L)



ALKURUOKA

Päivärinteen hapanjuurileipää ja vaahdotettua timjamivoita (L)

Porsaanfileetä ja sienilientä (M,G)



PÄÄRUOKA

Paahdettua kuhaa, Valkoviinikastiketta ja ruskistettua voita, tilli-öljyssä
paistettuja kasviksia (L,G)



JÄLKIRUOKA

Metsämustikkapiirasta jakuusijäätelö sekä hunajageeliä (L)

62 e/ hlö

+ Kahvi/tee 3e/hlö

(min. 2 hlöä ja minimi laskun summa 300€)

HOSPITZIN

Iltapäivätee

Toast skågen saaristolaisleivällä (L)

Savustettua muikkua, mummonkurkkuja, yrttimajoneesia ja ruista (L)

Naudan suolalihaa, ricottajuustoa sekä tomaattihilloketta (L)

Kappelin sinihomejuustolla ja yrteillä maustettuja skonsseja (L)



Macaronskeksejä (L)

Mansikkamoussevoihveli (L)

Talon Juustokakkua ja kirsikkahilloketta (L)

Mutakakkua ja Heinäsaaren metsämustikkahilloa (L)



Kahvi/Tee

TEEVALIKOIMAMME:

Nordqvist Nippon Green

Nordqvist Tiikerin Päiväuni

Nordqvist Keisarin Morsian

Nordqvist Uskollinen Ystävä

Nordqvist Sadepäivän ilo

39 € / hlö

Proseccon kansa 48€ / hlö

HOSPITZIN

Keittiömestarin Joulupöytä

Tilli-voiperunaa (L,G)

Krossattua kananmunaa, Mallas- viskisilliä ja Päivärinteen ruislastua (L)

Puolukka- graavisiikaa ja sipulihilloketta (M,G)

Tilli- sipulimarinoituja savumuikkuja (M,G)

Loimutettua lohta ja omena- kaprishilloketta (M,G)

Pankojauhoilla kuorrutettua joulukinkkua ja talon viskisinappia (L)

Herneitä ja kanelirommi- marinoituja luumuja (M,G)

Maalaispateeta ja karpalohilloketta (M,G)

Talon sienisalaattia (L,G)

Paahdettua rosollia ja puolukkavaahtoa (M,G), (L,G)

Kappelin sinihomejuustoa, rosmariini- viikunoita ja omenaa, raikasta salaattia ja paahdettuja hunaja- pähkinöitä sekä vaaleaa balsamico-siirappia (L,G)

Porkkana- ja lanttulaatikkaa (L,G)

Ylikypsää naudan rintaa, (M,G) tummaa viinikastiketta (M,G) ja pähkinävoissa paahdettuja perunoita (L,G)

Rukiiset karjalanpiirakat ja munavoi (L)

ruisleipää ja vaahdotettua voita (L)

Vaniljainen mantelipannacotta, piparia ja omenaa (L)

Kahvia ja teetä

62€/ hlö

(min. 20hlöä)

Alle 12-vuotta lapset lasketaan erikseen 1 eur/ ikävuosi

HOSPITZIN

Kisällin pikkujoulubuffet

Tilli- Voi perunaa (L,G)

Sipulisilliä (M,G)

Savustettuja tilli- sipulimuikkuja (M,G)

Tilli- graavattua lohta ja kapris-sipulihilloketta (M,G)

Savustettua siikaa ja omena-kuusenkerkkähilloketta (M,G)

Ruiskuorrutettua joulukinkkua ja talon viski-sinappia (L)

Herneitä ja kanelirommi- marinoituja luumuja (M,G)

Talon sienisalaattia (L,G)

Rosollia ja sinihomejuusto- vuolukermaa (M,G), (L,G)

Kappelin sinihomejuustoa, rosmariini- viikunoita ja omenaa, raikasta salaattia ja paahdettuja hunaja-pähkinöitä sekä vaaleaa balsamico-siirappia (L,G)

Porkkana- ja lanttulaatikkoa (L,G)

Uunipaistia, puolukkaa ja maustekurkkua (M,G)

Rukiiset karjalanpiirakat ja munavoi (L)

ruisleipää ja vaahdotettua voita (L)

Vanilja- omenapannacottaa, kinuskia ja joulupiparia (L)

Kahvia ja teetä

54€/ hlö

(min. 20hlöä)

Alle 12-vuotta lapset lasketaan erikseen 1 eur/ ikävuosi

HOSPITZIN

Viinipaketit

Suosittellemme viinipakettia ruoan kanssa.

Viinipaketti 1

Kuohuviini alkuun
Lasillinen viiniä 12cl/olutta/siideriä

19€/hlö



Viinipaketti 2

Kuohuviini alkuun

12 cl talon valko/punaviinia alkuruoan kansa

+

12cl talon valko/punaviinia pääruoan kansa

+

Avec jälkiruoan kansa

(baileys, amaretto, portviini, konjakki tai muu likööri)

36€/hlö