



# *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)

Lammaspateeta ja omena- herukkahilloketta (L)

Vanhanajan sienisalaattia (L,G)

Isoäidin salaattia (L,G)

Talon punajuurisalaattia (M,G)



Talon uunipaistia (M,G)

Keitetyjä 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. 20hlöä)

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

## *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