



HOSPITZIN MENUT

2025/2026

HINNAT SISÄLTÄÄ:

Rauhallinen tila (Juhlasali tai Yläkabinetti)

Tilavuokra

Järjestelyt

Valkoiset kangasliinat & servetit

Tuikkukipot

Talon kukat pöytiin

Juomavesi

Kokoustekniikka ja -välineet käyttöpastuksineen

Henkilökuntamme on käytössänne tilaisuutenne ajan

MENU

1933

Pähkinävoilla maustettuja keitinperunoita (L,G)

Sinappisilliä (L,G)

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

Mätihiytelöä ja paahdettua ruista (L)

Wanhanajan leppäsavukinkkua ja punasipulihilloketta (M,G)

Maalaispate ja omena- herukkahilloketta (L)

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)

Maalaispate ja punasipulihilloketta (L) JA (M,G)
Naudan suolalihaa ja omena- herukkahilloketta (M,G)

Viherversosalaattia, tomaattia, timjamilla maustettuja kurkkuja, paahdettuja
siemeniä ja talon salaatinkastiketta (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)
Tumma punaviinikastiketta
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

Pohjolan rieska & järven helmi

Mini perunarieska, muikun mäti, smetana, tilli



ALKURUOKA

Siika, savun ja tillin tarina

Sokerisuolattu ja kevyesti poltettu siika, muikun mäti, pikkelöity kurkku, tillikreemi, tilliöljy, ruislustu

Päivärinteen hapanjuurileipää ja vaahdotettua timjamivoita (L)



PÄÄRUOKA

Poron matka tuntureilta pöytään

Poron potka sous vide, maa-artisokkapyree, punajuuri, porkkana, tumma viinikastike, puolukka, lehtikaalisipsit



JÄLKIRUOKA

Syksyn omenatarha

Calvados Tarte Tatin omenoistamme, Vanhan Porvoon vaniljajäätelö

62 e/ hlö

+ Kahvi/tee 3,5 e/hlö

(min. 4 hlöä)

HOSPITZIN

Kynttiläillallinen

Intiimi 3-ruokalajin kynttiläillallinen kattokruunujen ja kynttilöiden loisteessa.

MENU 2

ALKUPALA

Keittiön tervehdys

Pohjolan rieska & järven helmi

Mini perunarieska, muikun mäti, smetana, tilli



ALKURUOKA

Hämärän hetken tartar

Suomalainen sisäpaisti, kanttarelli, sipuli, keltuaiskreemi, muikun mäti, sinappikreemi, raastettu piparjuuri

Päivärinteen hapanjuurileipää ja vaahdotettua timjamivoita (L)



PÄÄRUOKA

Meren lahja – lohi ja pohjoisen juuret

Paistettu lohifilee, maa-artisokkapyree, porkkana, punajuuri, Sandefjord-kastike



JÄLKIRUOKA

Suklaan yö ja kirsikan kuiskaus

Suklaamarquise, marinoidut kirsikat, crème anglaise, tuile-keksi

62 e/ hlö

+ Kahvi/tee 3,5 e/hlö

(min. 4 hlöä)

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

HOSPITZIN

Keittiömestarin Joulupöytä

Tilli-voiperunaa (L,G)

Krossattua kananmunaa, Mallas- viskisiiliä ja Päivärinteen ruislastia (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 rosolia 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 lanttulaatikkoa (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- sipulimuikkua (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 lanttulaatikkaa (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