

S/S Stockholm Lunch

Måndag till fredag 1 april 2024 - 31 mars 2025

Förbeställ ett av våra komponerade menypaket - notera att alla måste välja samma meny. Meddela kostavvikelser, antal personer, meny- och dryckesval senast två veckor, (helst tidigare), innan arrangemangsdatum. Deltagarantal kan justeras senast fem vardagar innan arrangemangsdatum.

Kindly choose one of our set menus below. Please note that you choose the same menu for the whole group. We need your number of guests, any food restrictions or allergies, choice of menu and drinks as soon as possible but at the latest two weeks prior to the event. Number can be amended up to five weekdays in advance.

FÖRRÄTTER/Starters

Räkcocktail - sparris, tomat, ärtor, majs, rödlök, cajunsås, vitlöksbröd
Shrimp cocktail - asparagus, tomato, peas, corn, red onion, Cajun sauce, garlic bread

Carpaccio - dijonmayo, saltgurka, gruyereost, pommes pinnes, surkål, picklad lök
Carpaccio - Dijon mayo, pickled cucumber, Gruyere cheese, pommes pinnes, sauerkraut, pickled onion

Bruschetta - tomat, paprika, kronärtskocka, pistou, pinjenötter (vegan)
Bruschetta - tomato, bell pepper, artichoke, pistou, pine nuts (vegan)

HUVUDRÄTTER/Main courses

Ungtupp - ugnspannkaka, ostronskivling, spetskål, ärtor, madeiragräddsås
Rooster - oven pancake, oyster mushrooms, pointed cabbage, peas, Madeira cream sauce

Röding - gurka, räkor, pepparrot, forellrom, ägg, persilja brynt, smör, krossad potatis
Char - Cucumber, shrimp, horseradish, trout roe, egg, browned parsley, butter, crushed potatoes

Lök tarte tatin - kål-tryffelbuljong, rostad grönsakssallad (vegan)
Onion tarte tatin - Cabbage-truffle broth, roasted vegetable salad (vegan)

DESSERTER/Desserts

Vaniljglass - rårörda bär, grädde, maräng, sockerkaka
Vanilla icecream - berries, cream, meringue, sponge cake

Crème caramel - rabarber, jordgubbar, citronsorbet, havrecrunch
Crème caramel - rhubarb, strawberries, lemon sorbet, oat crunch

Dark forest - chokladkaka, svartvinbärssorbet, grädde, maranchino (vegan)
Dark forest - chocolate cake, blackcurrant sorbet, cream, maraschino cherries (vegan)

Smör, bröd och bordsvatten ingår
Butter, bread and table water are included

Varmrätt 261:- (292:-) Två rätter 334:- (374:-) Tre rätter 406:- (455:-)
Prices for 1,2 or 3 courses

Priser i parentes är inklusive moms. *Prices in brackets include VAT.*