



Festmeny 2019

Soppa på havskräfta med picklad fänkål och halstrad pilgrimsmussla

Segura Viudas Vega Medien Organic Cava, Penedes, Spanien (eko)

Blomkålspuré med confiterad Karl Johan svamp, krasse och basilikaolja

Terre de Mistral Reserve Organic, Côtes-du-Rhône Blanc, Frankrike (eko)

Laxtartar med citron och löjrom från Kalix serverad med tryfflerad äggröra, rågbrödschips och syrad gurka

Christmann Riesling, Pfalz, Tyskland (eko)

V A R M R Ä T T E R

Rådjursfilé med potatis- och västerbottenostkroketter med rökig rödvinsås och haricot verts **595:- (666:-)**

Perrin Côtes du Rhône Nature, Famille Perrin, Rhône, Frankrike (eko)

Tryffeltortellini krämig svampsås rökta tomater och ruccola **575:- (644:-)**

Musella Valpolicella Superiore, Musella Azienda Agricola, Italien (eko)

Rödningfilé med puré på palsternacka, rökt sidfläsk, edamerbönor och vit-balsamicosås **585:- (655:-)**

Le Bonheur Chardonnay, Simonsberg Stellenbosch, Sydafrika

D E S S E R T E R

Krämig nyponglass på vilda nypon från Rindö med rostad mandel- och mjölkchokladmousse

St. Stephan's Crown Tokaji Aszu 5 Pyttonyos, Ungern

Varm chokladfondant med havtornsorbet och rostade pistachenötter

Floralis Moscatel Oro, Miguel Torres, Penedes, Spanien

Smultronmousse med mandelmaräng, champagnesorbet och färska bär

Moscato d'Asti Bricco Quaglia, La Spinetta, Piemonte, Italien

Menyn avnjuts i restaurang Magasinet på Badholmen och i restaurang Pansarbatteriet på Kastellet. Gäller för sällskap mellan 45-130 personer på Badholmen och 10-250 personer på Kastellet. Eventuella kostavvikelser meddelas senast 14 dagar innan arrangemangsdagen. Vid beställning gäller samma menyval för hela gruppen. Kombinera er egen trerättersmeny där varmrätten styr priset. Priset inom parentes är inklusive moms.

För att förhöja matupplevelsen ytterligare rekommenderar vi vårt dryckespaket till våra menyer.

Paketet kostar 316:- exkl. moms (395:- inkl. moms). Med reservation för ändringar.