



Festmeny 2020

Soppa på havskräfta med picklad fänkål och halstrad pilgrimsmussla

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

Kastellets skärgårdstoast med rökt regnbågsrom

Christman Riesling, Pfalz, Tyskland (eko)

Risotto med örter, svamp och friterade rotfrukter

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

V A R M R Ä T T E R

Helstekt Hjort med potatis- och västerbottenostkroketter med enbärssås **595:- (666:-)**

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

Smörstekt gösfilé med jordärtskockspuré, edmerbönor, rödvinssås och friterad grissida **585:- (655:-)**

Le Bonheur Chardonnay, Simonsberg Stellenbosch, Sydafrika

Rosmarinbakade rödbetor fyllda med pepparrotskräm, karamelliserade svartrötter och rotfrukter **575:- (644:-)**

Morgon La Croix Gaillard Pardon & Fils, Beaylais, Frankrike

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. *Lokalhyra tillkommer på Badholmen.