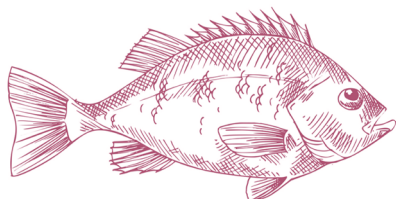


VAXHOLMS KASTELL



Inspiration och råvaror kommer från lokala producenter i Stockholms skärgård och anpassas efter säsong.



OXDJUPET

Kärringröra på smörstekt kavring med sparris

A Christmann Riesling Trocken, Pfalz, Tyskland

Grillad kalvytterfilé med parmesan- och sardellsmör, salviasky
och tomatstekt gnocchi

Demarie Barbera d'Alba Superiore, Piemonte, Italien

Hallonpaj med vit chokladvisp

Calvet Limited Release Sauternes, Bordeaux, Frankrike

Trerättersmiddag/person 795 kr exkl. moms/890 kr inkl. moms

Dryckespaket/person 412 kr exkl. moms/515 kr inkl. moms

TRÄLHAVET

Råraka med löjrom, lök och crème fraîche

Chablis Patriarche Cuvée Léonce, Bourgogne, Frankrike

Rödtunga meunière med brynt smör, kapris och citronpotatispuré

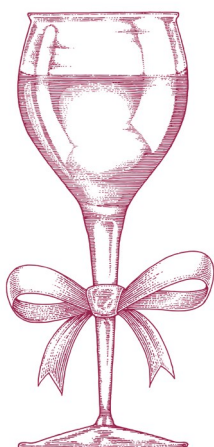
Ginesia Pecorino Terre di Chieti IGT, Abruzzo, Italien

Konjaksstekta päron med mintchokladmousse

Domaine Poudoux Maury, Languedoc-Roussillon, Frankrike

Trerättersmiddag/person 810 kr exkl. moms/907 kr inkl. moms

Dryckespaket/person 380 kr exkl. moms/475 kr inkl. moms



STEGESUND VEG

Arancini med kronärtskocksdipp

Grillo Natural Bio, Grillo, Sicilien, Italien

Okonomiyaki med grillad kejsarhatt och misomajo

A Christmann Riesling Trocken, Pfalz, Tyskland

Amarettopannacotta med marinerade jordgubbar

Calvet Limited Release Sauternes, Bordeaux, Frankrike

Trerättersmiddag/person 720 kr exkl. moms/806 kr inkl. moms

Dryckespaket/person 380 kr exkl. moms/475 kr inkl. moms

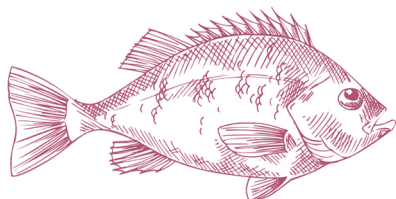
Vänligen notera att hela sällskapet väljer samma meny. Menyn anpassas för gäster som föranmält specialkost. Eventuella kostavvikelser meddelas senast 14 dagar innan arrangemangsdagen. Med reservation för eventuella ändringar.
Any dietary deviations must be communicated no later than 14 days before the event date. Subject to possible changes. Please note that the entire group selects the same menu. The menu will be adapted for guests who have pre-registered dietary requirements.



VAXHOLMS KASTELL



Inspiration and ingredients come from local producers in the Stockholm archipelago and are adapted to the season.



OXDJUPET

Creamed salmon salad on butter-fried dark rye bread with asparagus
A Christmann Riesling Trocken, Pfalz, Germany

Grilled veal sirloin with parmesan and anchovy butter,
sage jus and tomato-fried gnocchi
Demarie Barbera d'Alba Superiore, Piemonte, Italy

Raspberry pie with white chocolate whipped cream
Calvet Limited Release Sauternes, Bordeaux, France

Three course dinner/person SEK 795 excl. VAT/SEK 890 incl. VAT
Drink package/person SEK 412 excl. VAT/SEK 515 incl. VAT

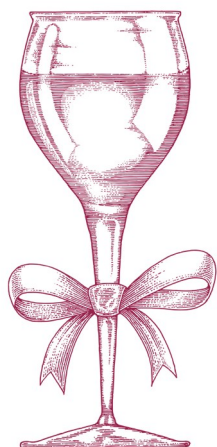
TRÄLHAVET

Crispy Swedish potato cake with vendace roe, onion and crème fraîche
Chablis Patriarche Cuvée Léonce, Bourgogne, France

Sole *meunière* with browned butter, capers and lemon potato purée
Ginesia Pecorino Terre di Chieti IGT, Abruzzo, Italy

Cognac glazed pears with mint chocolate mousse
Domaine Poudoux Maury, Languedoc-Roussillon, France

Three course dinner/person SEK 810 excl. VAT/SEK 907 incl. VAT
Drink package/person SEK 380 excl. VAT/SEK 475 incl. VAT



STEGESUND VEG

Arancini with artichoke dip
Grillo Natural Bio, Grillo, Sicilien, Italy

Okonomiyaki with grilled shiitake mushroom and miso mayo
A Christmann Riesling Trocken, Pfalz, Germany

Amaretto panna cotta with marinated strawberries
Calvet Limited Release Sauternes, Bordeaux, France

Three course dinner/person SEK 720 excl. VAT/SEK 806 incl. VAT
Drink package/person SEK 380 excl. VAT/SEK 475 incl. VAT

I vår restaurangverksamhet använder vi miljövänliga rengöringsmedel och arbetar aktivt för att minska användningen av engångsartiklar i plast. Vi serverar endast ekologiskt och etiskt märkt kaffe och te och aldrig fisk som har rött ljus i WWF's fiskguide. In our restaurant operations, we use environmentally friendly cleaning products and actively work to reduce the use of single-use plastic items. We only serve organic and ethically labeled coffee and tea, and never fish that has a red light in the WWF's fish guide.