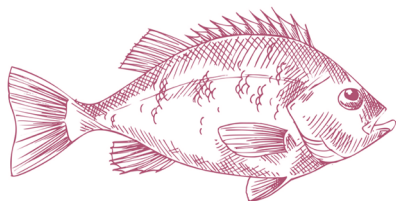


VAXHOLMS KASTELL



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

PÅLSUNDET



Kräftsoppa med kryddostkrutonger och friterad krondill

Sancerre Les Baronnes, Frankrike

Smörbakad torskrygg med murkelsås, syrad blomkål och mandelpotatis

Les Pierres Dorees Pinot Noir, Languedoc-Roussillon

Chokladbakelse med dulce de leche och rårörda björnbär

Domaine Poudoux Maury, Languedoc-Roussillon, Frankrike

Trerättersmiddag / person 815 kr exkl. moms / 913 kr inkl. moms

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

SAXARFJÄRDEN

Smörstekt kantarelltoast med grönkål och Gruyèreost

Jurschitsch Grüner Veltliner Kamptal, Österrike

Helgrillat hjortinnanlår med gräddkockt svartrot, madeirasky och picklade svarta vinbär

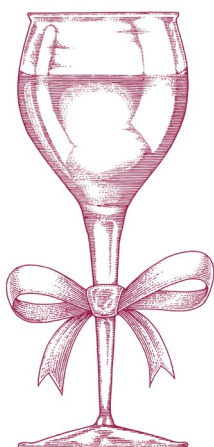
Gérard Bertrand Château L'Hospitale, Frankrike

Äppeltartelett med marconamandlar och kardemummacrème

Calvet Limited Release Sauternes, Bordeaux, Frankrike

Trerättersmiddag / person 805 kr exkl. moms / 902 kr inkl. moms

Dryckespaket / person 396 kr exkl. moms / 495 kr inkl. moms



STEGESUND VEG

Arancini med kronärtskocksdipp

Grillo Natural Bio, Grillo, Sicilien, Italien

Okonomiyaki med grillad kejsarhatt och misomajo

A Christmann Riesling, Pfalz, Tyskland

Amarettopannacotta med marinerade jordgubbar

Calvet Sauternes Réserve du Ciron, Semillon, 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.

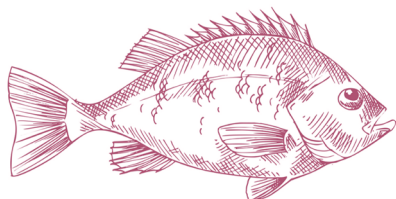


VAXHOLMS KASTELL



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

PÅLSUNDET



Crayfish soup with seed-spiced cheese croutons and crispy fried crown dill
Sancerre Les Baronnes, France

Butter-baked cod loin with morel sauce, pickled cauliflower and almond potatoes
Les Pierres Dorées Pinot Noir, Languedoc-Roussillon, France

Chocolate pastry with dulce de leche and raw stirred blackberries
Domaine Poudroux Maury, Languedoc-Roussillon, France

Three course dinner / person SEK 815 excl. VAT / SEK 913 incl. VAT
Drink package / person SEK 380 excl. VAT / SEK 475 incl. VAT

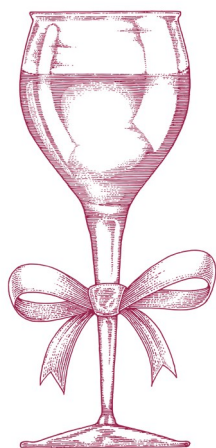
SAXARFJÄRDEN

Butter-fried chanterelle toast with kale and Gruyère cheese
Jurschitsch Grüner Veltliner Kamptal, Austria

Whole roasted venison top round with cream-braised salsify, Madeira jus and pickled black currants
Gérard Bertrand Château L'Hospitalet, France

Apple tartlet with Marcona almonds and cardamom cream
Calvet Limited Release Sauternes Bordeaux, France

Three course dinner / person SEK 805 excl. VAT / SEK 902 incl. VAT
Drink package / person SEK 396 excl. VAT / SEK 495 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, Pfalz, Germany

Amaretto panna cotta with marinated strawberries
Calvet Sauternes Réserve du Ciron, Semillon, 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 WWFs 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.