

ORANGERIET

VÅR CHAMBRE SEPARÉE PÅ BRYGGAN | SOMMAR 2017

VÄLKOMNA TILL VÅRT HÄRLIGA ORANGERI PRECIS NERE VID VATTNET HÄR PÅ BOCKHOLMEN. HÄR ERBJUDER VI SPECIALARRANGEMANG HELA SOMMAREN FÖR SÄLLSKAP UPP TILL 30 PERSONER. MINIMUM DEBITERING FÖR BOKNING AV ORANGERIET ÄR 15 TRERÄTTERS MENYER.

ALL MAT SERVERAS FAMILY STYLE - FÖR ALLA ATT DELA PÅ - PÅ PLANKOR, BRICKOR OCH I SKÅLAR. VI ÖNSKAR ER ENHETLIGA BESTÄLLNING AV TRERÄTTERS MENY SENAST 1 VECKA INNAN ERT ARRANGEMANG.

FÖRRÄTTER

S.O.S

Inlagd sill - matjessill - senapssill - kräftsill
Serveras med brynt smör, lagrad ost,
potatis, gräddfil, lök och gräslök
195:-/person

OMNIPOLLO LEON 75CL (ALE BRYGGD PÅ CHAMPAGNE-JÄST) 160:-
MINISNAPS 110:-

ROMSERVERING

Löjrom - forellrom - sikrom
Serveras med toastbröd, maltbröd, citron,
lök, rökt gräddfil och crème fraîche
255:-/person

NV PERRIER-JOUËT GRAND BRUT (MAGNUM) CHAMPAGNE, FR 1570:-
NV DELAMOTTE BRUT (MAGNUM) CHAMPAGNE, FR 1615:-

SLAKTARBRÄDA

Lufttorkad skinka - tryffelsalami - steak tartar
Serveras med comté, parmesankräm, picklade primörer,
semibakade tomater och grillat surdegsbröd
235:-/person

2014 EINS, ZWEI, DRY RIESLING TROCKEN (MAGNUM) JOSEF LEITZ, RHEINGAU, DE 890:-
2013 BRANCAIA TRE (MAGNUM) TOSCANA, IT 910:-



AVBOKNINGSREGLER
PRISER ÄR INK. MOMS. AVBOKNING AV EVENEMANG MÅSTE SKE MINST SJU DAGAR FÖRE UTFÖRANDETS DATUM FÖR ATT UNDGÅ DEBITERING. SKER AVBOKNINGEN EFTER DETTA DEBITERAS 500:- PER BOKAD GÄST. ANTALET KAN JUSTERAS KOSTNADSFRETT FRAM TILLS TVÅ DAGAR INNAN ANKOMSTID. BETALNINGSVILLKOR 10 DAGAR.

HUVUDRÄTTER

○○○

GRILLFEST - BIFF & FLÄSK

Grillad picanha, lågtempad oxfile, lättrokt & grillad iberico abanico, fläskkorv, serveras med säsongens primörer, färska bönor, bakad potatis, mojo rojo, bordelaisesås, tryffelsmör och torkade tomater
415:-/person

2013 VENTA LAS VACAS (MAGNUM) RIBERA DEL DUERO, SP 1495:-
2012 BAIGORRI CRIANZA (MAGNUM) RIOJA, SP 1185:-

SJÖMANNEN

Smörig torskrygg, kryddsotad lax, grillad tonfisk och moules crème marinière, serveras med säsongens primörer, havskräftsmörsås, marinerade rotsaker, dillmajonnäs, citron och lantpomes
455:-/person

2014 OLIVIER LEFLAIVE, LES SETILLES (MAGNUM) BOURGOGNE, FR 1595:-
2014 EINS, ZWEI, DRY RIESLING TROCKEN (MAGNUM) JOSEF LEITZ, RHEINGAU, DE 890:-

LILLA PLATÅN

En halv kanadensisk hummer, röka räkor, ishavsräkor, irländska krabblor, ostron och moules crème marinière.
Serveras med aioli, chilimajonnäs, mignonette, rouille, citron, surdegsbröd och toast
445:-/person

NV PERRIER-JOUËT GRAND BRUT (MAGNUM) CHAMPAGNE, FR 1570:-
NV DELAMOTTE BRUT (MAGNUM) CHAMPAGNE, FR 1615:-

DESSERT

○○○

VIT CHOKLAD PANNACOTTA.....105
med rårörda skogsbär och smuldeg

ACQUESI CASARITO MOSCATO D'ASTI, IT 85:-/GL

VIATION PÅ CHOKLAD.....125
med säsongens frukt och italiensk maräng

MAURY EXPRESSIONS, MAS DE LAVAIL, LANGUEDOC, FR 80:-/GL

LJUMMEN SMULPAJ PÅ ÄPPLEN.....105
med vaniljsås

DOMAINE WACHAU BEERENAUSSLESE, DE 80:-/GL

OTVALDA OSTAR.....150
med tillbehör

GUIMARAENS VINTAGE PORT 1998 100:-/GL