



KASTELLET STOCKHOLM

KONFERENS | EVENT | RESTAURANG

MENYER HÖSTEN 2019

Kastellet Stockholm & Segelkronan
Festvåningsmenyer

www.kastelletstockholm.se



KASTELLET STOCKHOLM

KONFERENS | EVENT | RESTAURANG

FÖRRÄTTER

Skagerackscanapé på räkor & kräftor samt sikrom
M/S Segelkronans silltallrik med ost och kokt potatis
Tartar på flankstek med forellrom, senapssås serveras med crostini
Västerbottenpaj med rökt lax, kall romsås, gräddfil och rödlök
En symfoni av bakade betor, chevrécrème, ruccola och pinjenötter
Tomat- och olivsymfoni serveras med hemgjord cashewnötskräm och rostad vitlök

VARMRÄTTER Endast för Segelkronan

Dill –och kapisbakad regnbågsfilé med krispig potatis, smörstekta bönor serveras med hollandaise på brynt smör
Lättrimmad liten hälleflundra med sockerstekta morötter, brynt hummer –och gräslökssmör, syltad silverlök och örtslungad potatis
Majskyckling Supreme med ugnsbakade körsbärstomater, rostade rotfrukter serveras med parmesanaioli och rödvinssås
Black Angusbiff med höst och parmesansallad, szechuanpepparsmör serveras med pommes Anna och rödvinssås
Hjortfilé med gräddstuvad svamp, bakad persiljerot serveras med potatis –och jordärtskocks puré samt körsbärssky
Ugnsbakad spetskål, blomkålpuré, picklad rödlök och säsongens primörer

VARMRÄTTER Endast för Kastellet

Kalvmedaljonger med höstsvamp, marsalasås, marinerade grönsaker serveras med örtstomp
Majskyckling supreme med ugnsbakade körsbärstomater, rostade rotfrukter serveras parmesanaioli
Dill –och kapisbakad regnbågsfilé med krispig potatis, smörstekta bönor serveras med hollandaise på brynt smör

Vi önskar ert menyval senast 14 dagar före ankomst.



KASTELLET STOCKHOLM

KONFERENS | EVENT | RESTAURANG

EFTERRÄTTER

Vit choklad – och moccamousse med krossade drömmar
Bakad citronkräm med citronsorbe, yoghurtscum, hjortronmylta
Vaniljpannacotta med citrusmarinerade bär
Chokladtryffe
Vegansk brownie med bär alt. kokos och mangosmoothie

2-rättersmeny – 420 kronor per person

3-rättersmeny – 550 kronor per person

Samtliga i sällskapet enas om en förrätt, en varmrätt och en efterrätt. Kostavvikelser ligger givetvis utanför.

Alla priser är inkl. moms

Vi önskar ert menyval senast 14 dagar före ankomst.



KASTELLET STOCKHOLM

KONFERENS | EVENT | RESTAURANG

FÄRDIGA TRERÄTTERS MENYER

MENY SEGELKRONAN **495 kronor per person**

Skageracktoast på räkor & kräftor samt sikrom
Majskyckling supreme med ugnsbakade körsbärstomater,
rostade rotfrukter serveras med parmesanaioli och rödvinsså
Vaniljpannacotta med citrusmarinerade bär

MENY KASTELLET **515 kronor per person**

Tartar på flankstek med forellrom, senapssås serveras med crostini
Dill –och kaprisbakad regnbågsfilé med krispig potatis, smörstekta bönor
serveras med hollandaise på brynt smör
Vitchoklad -och moccamousse serveras med krossade drömmar

BUFFÉFÖRSLAG

SVENSKA BUFFÉN **475 kronor per person**

Västerbottenpaj med gräddfil, lökblandning och sikrom
Två sorters sill
Charkbricka
Skagenröra
Limegravad lax med hovmästarsås
Kokt potatis
Rosmarin & vitlöksbakad flankstek med örter
Grönsallad
Bröd, smör och ost
Dessert: Vitchoklad –och moccamousse med krossade drömmar

Vi önskar ert menyval senast 14 dagar före ankomst.



KASTELLET STOCKHOLM

KONFERENS | EVENT | RESTAURANG

BUFFÉFÖRSLAG

GRILLBUFFÉ

490 kronor per person

Helgrillad flankstek
Marinerad kyckling
Merguezkorv på lamm
Grillad Halloumi
Kökets fisk
Potatis- och primörsallad
Blomkål- och broccolislaw
Grillade majscolvar
Mixad bönsallad
Aijvar crème fraiche
BBQ-sås
Blandsallad
Bröd, smör och ost
Dessert: Vaniljpannacotta med citrusmarinerade bär

MINGELBUFFÉN

455 kronor per person

Mexicanska ostbollar
Marinerad biff med pepparrotscrème och bakad tomat
Charkbricka med ost och marmelad
Het räkröra med tunnbrödschips
Quesadillas med kyckling alt. vegetarisk
Rökt lax med avokado på gurkcanapé
Rödbetscanapé med ädelostcrème och honung
Dessert: Vitchoklad –och moccamousse med krossade drömmar

Alla priser är inkl. moms

Samtliga bufféer minimum debiteras för 30 pers.
Vi önskar ert menyval senast 14 dagar före ankomst.



KASTELLET STOCKHOLM

KONFERENS | EVENT | RESTAURANG

CANAPÈER

Skagenröra på pumpnickel

Krustader med skinkröra och äpplen

Potatis med crème fraiche och löjrom

Tunnbrödsstubbe med ren, pepparrot och färskost

Rökt laxstubbe med wasabi

Salladsblad med avokadosalsa

MINGELMAT

Tortillachips med het majsröra

Marinerad biff med pepparrotscrème och bakad tomat

Het räkröra med tunnbrödschips

Quesadillas med kyckling alt. vegetariskt

Rökt lax med avokado och gurkcanapé

Rödbetscanapé med ädelostcrème

35 kronor styck, minimum två stycken per person

Alla priser är inkl. moms

Vi önskar ert menyval senast 14 dagar före ankomst.