



# Menyer

1 september-

16 mars

2018

Stadshusrestauranger ansvarar sedan hösten 2012 för all servering i Stockholms Stadshus på uppdrag av Stockholms Stad. Det innefattar bankettverksamheten i Blå Hallen och Gyllene Salen samt restaurangerna Ragnars Skafferi och Stadshuskällaren som har inretts av Jonas Bohlin och dessutom ett nytt svenskt samtida matkoncept av Årets Kock-vinnaren och Nobelkocken Andreas Hedlund. Stadshusrestauranger ingår i ett familjeföretag som ägs av systrarna Maria Stridh och Kerstin Johansson, tredje generationen restauratörer. Koncernen driver även restaurang- och bankettverksamhet på kreativa och internationella mötesplatser som Stockholmsmässan, Malmömässan, Kulturhuset Stadsteatern och historiska Engsholms Slott på Mörkö. Välkommen till ett unikt familjeföretag där mat, dryck och kreativitet står i absolut fokus.

---

### Välkommen till Stadshusrestauranger på Stockholms Stadshus

Stockholm är en av världens vackraste städer med starka attribut som sitt rena vatten, den gröna naturen, kunskap, kvalitet och miljömedvetenhet. Vår uppgift är att bidra med den gastronomiska delen i målen för "Stockholm – The Capital of Scandinavia" och "Stockholm i Världsklass 2030". Vår målsättning i Stadshuset är att sätta Stockholm och Sverige på världskartan för officiell representation.

*Maria Stridh, VD*  
*Stadshusrestauranger Stockholm AB*

### Tradition och innovation på samma tallrik

God mat handlar om bra råvaror. Vi har skapat våra rätter genom att titta på lokala, regionala och nationella råvaror. Inriktningen i menyförslagen speglar våra gastronomiska tankar och beställarens olika perspektiv för sitt evenemang. Vi har därför valt att dela upp menyerna inom olika områden Stockholm, Sverige och Jubileum. Så långt det är möjligt använder vi regionala råvaror, närodlat, säsongsinriktat och gärna ekologiskt. Exklusivitetsnivå och pris bestäms genom val av råvaror och tillagningskomplexitet.

*Andreas Hedlund, Gastronomiskt ansvarig*  
*Stadshusrestauranger Stockholm AB*



## MENY STOCKHOLM

*Meny Stockholm speglar Sveriges huvudstad ur ett gastronomiskt perspektiv.  
Här använder vi närodlade råvaror så långt det går och låter Stockholm vara  
inspiratören i kombinationerna.*

### Meny I

Terrin på vildsvin med lingon, tryffel, syltade kantareller och friterad persiljerot

Halstrad gösfilé med citrus beurre blanc, friterad spenat,  
rotfruktstimbal och kaprispotatis

Hasselnötsmousse med passionsfrukt, mjölkchokladcremeux och hasselnötsglass

Pris 995 kr

### Meny II

Blomkålssoppa smaksatt med hummer serveras med jordärtskocka,  
hummer, forellrom samt blomkålscrème

Sörmländsk kalvytterfilé med kronärtskocka, trattkantareller och tryffel serveras med  
potatiskaka vänd i körvel

Vanilj och havtornsmousse, dulceykräm, havtornscurd och yoghurtssorbet

Pris 995 kr

## **MENY SVERIGE**

*Meny Sverige speglar vårt land med dess underbara skatter från skog och mark.  
Vi använder råvaror från hela landet och låter säsongen vara tongivande i menyn.*

### **Meny I**

Kalixlöjrom med västerbottensosttartelett, egengjord crème fraiche och syrad rödlök

Svensk hjortytterfilé med bogsylta, grönsaker från Gotland,  
Karl-Johansvamp och portvinssky serveras med kastanj och potatiskaka

Körsbärsbavaroise med tonkafyllning, kaffe och körsbärskräm samt mandelglass

Pris 1095 kr

### **Meny II**

Tartar på älg med senapskräm, hjortron, friterad lav och brännvinsgelé

Röding från Storuman med pilgrimsmusslor och räkor serveras med sås på havskräfta  
och asiatisk potatis

Chokladmousse med apelsinpannacotta, chokladkräm och apelsinglass

Pris 1050 kr

## MENY JUBILEUM

*Våra jubileumsmenyer är tänkt att passar tillställningen när man vill fira något extra stort. Råvarorna i jubileumsmenyerna är de allra bästa och har varierad härkomst med fokus på årstid och kvalitet.*

### Meny I

Sockersaltad fjordlax med rökt pilgrimmussla, picklad gurka och fänkålssorbet  
Grillad Svensk tournedos med rödvinsbräserverad oxsvans, kalvbacon och comtépotatis  
Äppeltartelett med ett täcke av svartavinbär och havresmulor serveras med kanelkräm och vaniljglass

Pris 1000 kr

### Meny II

Egen-rökt hälleflundra med rom från regnbågslax med gulbeta och syrad melonrättika  
Grillad ballotine på tupp från Torekov med gräddkockt savoykål, sötpotatis och äppelsky  
Glaserad karamellmousse med björnbär och stjärnaniscurd på en bädd av granola med kanel och björnbärscoulis

Pris 985 kr

# DRYCKESPAKET

*Champagne, vin, öl eller alkoholfritt?*

*Vi har ett brett utbud av dryck för att passa just er tillställning och meny. Vår sommelier väljer ut passande dryck till er utifrån menyvalet. Självklart är ni välkomna att tillsammans med oss provsmaka er fram till det bästa valet för ert arrangemang.*

## Paket I

Fördrink 1 glas mousserande vin  
Förrätt 1 glas vin  
Huvudrätt 1 glas vin inklusive en påfyllning  
eller alkoholfritt alternativ  
Pris 390 kr

## Paket II

Fördrink 1 glas mousserande vin  
Förrätt 1 glas vin  
Huvudrätt 1 glas vin inklusive en påfyllning  
Dessert 1 glas dessertvin  
eller alkoholfritt alternativ  
Pris 415 kr

## Paket III

Fördrink 1 glas mousserande vin  
Förrätt 1 glas vin  
Huvudrätt 1 glas vin inklusive en påfyllning  
Dessert 1 glas dessertvin  
Avec  
eller alkoholfritt alternativ  
Pris 445 kr

Förslag på tillägg (*pris per person*)  
Byt upp från mousserande till champagne 50 kr  
Tilltugg till fördrinken från 28 kr