



Menyer

16 mars -
31 augusti

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 "nya" Stadshuskällaren som fått ny design 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

Sotad Vänern abborre med färsk sparris, marinerad spetskål och örtflarn

Sörmländsk kalvytterfilé med rökt kalvlägg, kronärtskocka och dillsky

Blåbärsbavaroise med björnbärskräm, blåbärsmarängar och blåbärsglass

Pris 995 kr

Meny II

Terrin på Torekovs tupp med pistage, tryffelcrème, syrade grönsaker och
rökt tomatsorbet

Halstrad gösfilé från Hjälmarens med hummersmörsås, färsk sparris och örter

Rabarbersorbet med vitchoklad- och kardemummapudding, hallonmaräng,
rabarberkräm och mazarinkaka

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

Skaldjurs consommé med halstrad gravad röding och yuzucrème

Variation på grillat svenskt örtbakat lamm i med ramlökskrème och potatiskaka -
Schering style

Smultronbavaroise fylld med len champagne- och citruscurd på bretonbotten med sås
på smultron och mynta

Pris 1050 kr

Meny II

Kalix löjrom med egen gjord crème fraîche, kålrabbibloomor, grillad gurka och örtolja

Halstrad piggvar med havskräftsås och saffran- och fänkålspotatis

Vitchoklad cheesecake med rödavinbärskräm, uppvispad pannacotta och vaniljglass

Pris 1225 kr

MENY JUBILEUM

Våra jubileumsmenyer är tänkt att passa 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

Halstrade pilgrimsmusslor med äppelgelé, rostade hasselnötter och brynt smör pulver
Toppmurkle fylld vaktel med sherryvinägersky, purjolökspotatis och primörgrönsaker
Chokladbavaroise på chokladbotten med kaffeglass och mjölkchokladkräm

Pris 1050 kr

Meny II

Bondbönor från Rättvik med tryffeltapioka, sotad lök, fylld pumpa och grönärtscreme
Grillad svensk tournedos med rökt brisket och dragonfylld gulbeta serveras med
rotselleri och rödvinssky
Hallonmousse med bergamottkräm, dulcey cremeux, färska hallon och lakritsglass

Pris 995 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 395 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 420 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 450 kr

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