



**STADSHUS
RESTAURANGER**

MENYER

16 mars - 31 augusti 2019



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 Skaffereri 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, närodlad, säsongsinriktat och gärna ekologiskt. Exklusivitetsnivå och pris bestäms genom val av råvaror och tillagningskomplexitet.

Andreas Hedlund, Gastronomiskt ansvarig
Stadshusrestauranger Stockholm AB



Priserna gäller i Statvåningen i Stockholms Stadshus. Alla priser är exklusive moms. Menyerna gäller till 2019-08-31. Menypriset inkluderar kuvertmatsedel, isvatten, möblering, ljus, bordsdekorationer samt personalkostnader - en servis på femton gäster. Vi reserverar oss för ändringar i menyerna samt eventuella prisjusteringar.



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

Soppa på vit sparris med ramslöksemulsion och grillad ostronskivling

Variation på bakad Gotländsk jordärtskocka med vitt portvin, färsk sparris och tryffel

Glace au four, hallonsorbet och vaniljglass

Pris 925 kr

Meny II

Getost från Dalgårda Mejeri, variation på Gotlandsbetor, picklad kålrot samt örter från Ekerö

*Denna rätt kan fås med lammrostbiff från Alunda gård med ett tillägg om
25 kronor per person*

Halstrad hälleflundra med blåmusslor, ingefära, dill och pepparrot

Crème brûlée av chokladmousse på brownie med chokladkräm och sorbet på sommarbär

Pris 1050 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

Terrin på skånsk tupp med trattkantareller, pistaschrökt tomat och krasse

Piggvar med kammussla och räkor, havskräftsås, dill och fänkålspotatis

Svartvinbärsbavaroise, gräddfils pannacotta, svartvinbärskräm och svartvinbärssorbet

Pris 1075 kr

Meny II

Rökt abborre från Vänern, grön sparris och blåmusselcrème

Toppmurkelfärserad Lammytterfilé från Alunda gård, ramlökssky

Grand dessert med rabarber, kardemumma, citrus, citronglass och vaniljskum

Pris 1075 kr

MENY JUBILEUM

Våra jubileumsmenyer är tänkt att passas 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

Rimmad fjordlax med purjolöksaska, crème på kammussla samt friterade nässlor

Grillad sörmländsk kalv med jordärtskocka, plommon och sherryvinägersky

Bakad citronkräm med dulceykräm, yuzucrème och bergamottglass

Pris 1025 kr

Meny II

Rökt laxöring från Storby med forellrom, majrova och gräslökskrème

Svensk tournedos, högrev från Musko Rökeri med kajplök och dragon tomatsky

Mangopannacotta, passionsmousse, passionscurd och mangosorbet

Pris 1050 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

Paket IV *Alkoholfritt*

Pris 295 kr

Förslag på tillägg *(pris per person)*

Byt upp från mousserande till champagne 55 kr
Tilltugg till fördrinken från 28 kr
Kaffe/te 28 kr



BESTÄLLNINGSVILLKOR

Antalet gäster meddelas oss senast fyra (4) veckor innan arrangemanget.

Därefter kan endast tillägg med 10 % ske fram till och med tio (10) arbetsdagar före arrangemangets genomförande.

Mat, dryck och kaffe debiteras efter beställt antal.

Senast fjorton (14) dagar före arrangemanget äger rum skall beställaren lämna en lista med behov av specialkost för gästerna, programtider, uppgifter om önskad möblering samt kring arrangemang.

Senast fem (5) dagar före arrangemanget genomförs skall beställaren lämna en placeringslista där det framgår vart gäst med önskad specialkost är placerad.

Vid förseningar i tidschemat förbehåller vi oss rätten att tilläggsdebitera för ökade personalkostnader.

BETALNINGSVILLKOR

Förskottsbetalning faktureras med 100 % av grundbeställningen. Förskottsbetalningen skall vara erlagd senast 10 dagar innan arrangemangets genomförande.

Tilläggsbeställningar faktureras i efterhand med betalningsvillkor 10 dagar.

Vid utebliven betalning debiteras dröjsmålsränta med 20 % från förfallodagen.

Moms tillkommer med 25 % på alkohol och 12 % på mat och alkoholfri dryck. Vi reserverar oss för eventuella prisjusteringar.

AVBOKNINGSVILLKOR

Skulle hela eller delar av arrangemanget avbokas mellan en (1) månad innan och två (2) veckor innan debiteras 10 % av beställningen.

Vid avbokning mellan två (2) veckor innan och en (1) vecka innan debiteras 50 % av beställningen. Avbokning efter detta debiteras till fullo.

Vid förekomst av någon händelse eller serie av händelser som anses "Force majeure": strejk, lockout, brand, begränsningar av leveranser, naturkatastrofer, epidemier etc. bortom kontroll av Stadshusrestauranger, har vi rätt att häva avtalet utan ansvar gentemot beställaren/kunden för ersättning.

I övrigt följer vi Visitas allmänna villkor för konferenser, gruppbokningar och övriga arrangemang

