

VÅRA SÄLLSKAPSMENYER FÖRBESTÄLLES SENAST 7 DAGAR INNAN ERT BESÖK
OCH SERVERAS TILL HELA SÄLLSKAPET.



Dessa menyer är anpassade för stora sällskap 10-120 personer

Meny "peking"

Utvalda charkuterier med lagrad ost, picklade grönsaker, marinerade oliver och surdegsbröd

Rotisserigrillad svensk fläskkarré med rödvinsksky, tomat- och löksallad, bearnaise och potatisgratäng.

Vaniljpannacotta med skogsbär och halloncoulis

485.-

Meny "ifk norrköping"

Sashimi på fröyalax och tonfisk, picklad ingefära, ponzu och torkad shiitake

Helstekt Östgötsk ryggbiff med smörslungade haricots vert, rödvinsksky, potatisgratäng, tomatsallad och bearnaise.

Crème brûlée

595.-

VÅRA SÄLLSKAPSMENYER FÖRBESTÄLLES SENAST 7 DAGAR INNAN ERT BESÖK
OCH SERVERAS TILL HELA SÄLLSKAPET.

Våra härliga Bufféer serveras i orangeriet för sällskap 40-120 personer

Buffé "small" 395.-

Rotisserigrillad fläskkarré
Tomat- och löksallad
Potatisgratäng
Surdegsbröd och smör
Rostade rotfrukter
Bearnaise
Chokladtryffel

Buffé "medium" 550.-

Rotisserigrillad fläskkarré
Ert val av sotad lax eller örtbakad kycklingfilé
Bulgursallad med mynta, gurka och röd chili.
Tomat- och löksallad
Fänkålsrostade morötter
Potatisgratäng
Surdegsbröd och smör
Smörslungad potatis
Bearnaise
Aioli
Vaniljpannacotta med skogsbär

Buffé "large" 695.-

Helstekt ryggbiff från Bjursunds
Sotad laxsida
Utvalda charkuterier med lagrad ost och marinerade oliver
Tomat- och löksallad
Potatisgratäng
Surdegsbröd och smör
Rödvinssky
Haricot verts med syrad lök och friterad lök
Fänkålsrostade morötter
Aioli
Bearnaise
Chokladtryffel
Vaniljpannacotta med skogsbär

VÅRA SÄLLSKAPSMENYER FÖRBESTÄLLES SENAST 7 DAGAR INNAN ERT BESÖK OCH SERVERAS TILL HELA SÄLLSKAPET.

Dessa menyer är anpassade för sällskap 8-20 personer för en mer exklusiv upplevelse.

Våra sommelierer tar gärna fram passande dryckespaket efter önskemål.

Meny "premium"

Tataki på iWagyu från Bjursunds säteri, soyapulver, torkad shiitake, mirin- och limekräm och friterad fönsterlav.

Utvald hängmörad östgötsk entrecôte, rödvinssky, ört- och vitlöksrostad potatis, bearnaise och tomatsallad.

Mjölchokladpannacotta, karamelliserad banan, torkad chokladmousse, salt karamell, rostade hasselnötter och lemoncurd

745.-

Meny "Over the top and far away"

Oscietra caviar med vispad smetana, silverlök och smörstekt bröd.

Råbiff på iWagyu, krasse, soyapulver, friterad fönsterlav, rostad sesam och pepparrotsemulsion

Kött i världsklass; köksmästarens val av det absolut bästa köttet som går att få ta på för stunden, ett urval detaljer som presenteras med kökets tillbehör.

Gurksorbet med Hendrick's Gin.

Mjölchokladpannacotta, karamelliserad banan, torkad chokladmousse, salt karamell, rostade hasselnötter och lemoncurd.

1350.-

**BOKA PÅ STADSVAKTEN.COM ELLER
MAILA INFO@STADSVAKTEN.COM**