

INFÖR DIN BOKNING/*Upon booking*

För att vi ska kunna planera ert evenemang på bästa sätt behöver vi några detaljer från er.

Vänligen skicka nedan information
senast två veckor före ert evenemang:

- Val av meny och dryck – alla måste välja samma meny
 - Specialkost och allergier
- Antal gäster – kan justeras fram till **fem vardagar** innan.

*We kindly ask you to send us the following information
no later than two weeks before your event:*

- *Menu and Drink selection – the same menu applies to the entire group.*
 - *Cost preferences*
- *Number of guests – can be adjusted up to **five** weekdays in advance.*

VÅRA DRYCKESPAKET/*Our Beverage packages*

Gäller endast där dryckespaketet erbjuds.

This apply only where beverage packages are offered.



I dryckespaketen ingår:

- Ett glas till förrätten
- Ett glas med påfyllning till varmrätten
- Ett glas till desserten

The beverage packages include:

- *One glass with the starter*
- *One glass with refills for the main course*
- *One glass with dessert*

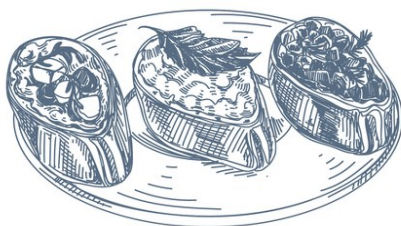
SE VÅR MENY

See our Menu



MINGELMENY

Mingle Menu 2026



KANAPÉER/ *Canapés*

Välj tre stycken SEK 222 (249) därefter SEK 74 (83)/st
Choose three pieces SEK 222 (249) then SEK 74 (83)/piece

Skagenröra i krustad toppad med svensk löjrom
Skagen mix – prawn salad in mini tart shell topped with Swedish vendace roe

Rökt laxröra med kapris, majonnäs, cornichon i filokrustad toppad med forellrom
Smoked salmon mix with capers, mayonnaise, and cornichons in a filo pastry shell, topped with trout roe

Rökt vilt med pepparrot i tunnbröd toppad med syltad fänkål och lingongelé
Smoked game with horseradish in flatbread, topped with pickled fennel and lingonberry jelly

Minismörrebröd med rostbiff, Dansk remoulad och vårlök på rågbröd
Mini "smørrebrød" with roast beef, Danish remoulade and spring onion on traditional rye bread

Getostcrème med rosépeppar, fikon, salt mandel på rågbröd
Goat cheese crème with pink peppercorns, fig, salted almonds on rye bread

"Skagen" - tofu, vegansk majonnäs, dill, pepparrot i krustad toppad med röd tångkaviar (vegan)
"Skagen" – tofu, vegan mayonnaise, dill, horseradish in mini tart shell topped with red seaweed caviar (vegan)

Varmrökt tofuröra - kapris, vegansk majonnäs, cornichon i tunnbröd toppad med svart tångkaviar (vegan)
Smoked tofu mix – capers, vegan mayonnaise, cornichons in flatbread topped with black seaweed caviar (vegan)

Tart fine – minipaj med lökconfit, soltorkad tomat, tryffel, toppad med krasse (vegetarisk)
Tarte fine – mini pie with onion confit, sun-dried tomato, truffle, topped with cress (vegetarian)

SNITTAR/ *Small Sandwiches*

Välj 3 stycken SEK 204 (228) därefter SEK 68 (76)/st
Choose 3 pieces SEK 204 (228) then SEK 68 (76)/piece

Kallrökt lax, kapris, lök, pepparrotsmajonnäs på rågbröd
Cold-smoked salmon, capers, onion, horseradish mayonnaise on rye bread

Skagenröra, räkor, dill, citron, gurka på ljust bröd
Skagen mix – shrimp, dill, lemon, cucumber on white bread

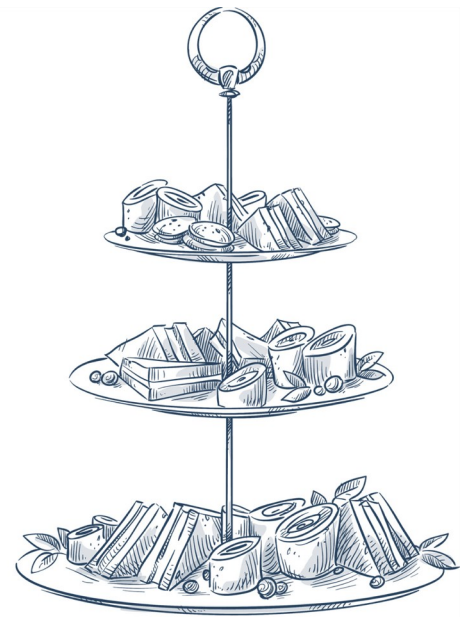
Rostbiff, dansk remoulad, vårlök på rågbröd
Roast beef, Danish remoulade, spring onion on rye bread

Getostcrème med rosépeppar, fikon, salt mandel på rågbröd
Goat cheese cream with pink peppercorns, figs, salted almonds on rye bread

“Skagen” - tofu, vegansk majonnäs, dill, pepparrot på ljust bröd (vegan)
Skagen” – tofu, vegan mayonnaise, dill, horseradish on white bread (vegan)

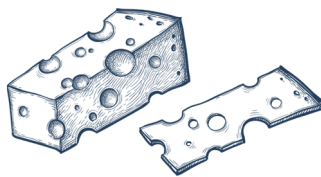
Varmrökt tofuröra - kapris, vegansk majonnäs, cornichon på rågbröd (vegan)
Warm-smoked tofu spread – capers, vegan mayonnaise, cornichon on rye bread (vegan)

Aubergineröra med fetaost, gurka, oliver på ljust bröd (vegetarisk)
Eggplant spread with feta cheese, cucumber, olives on white bread (vegetarian)



OST & CHARK/Cheese & Cold Cuts SEK 252 (282)

Tre sorters chark, tre sorters ost, kex & bröd med marmelad, fruktfat
Three kinds of cold cuts, three kinds of cheese, crackers & bread with jam, fruit platter



SNACKS

Potatiships/Rotfruktschips, välj portionspåse eller servering i skålar SEK 32 (36)/person
Potato chips/Root vegetable chips, choose portion bag or serving in bowls

Oliver/Olives SEK 57 (64)/person

Ölkorv/Beerwurst SEK 57 (64)/person

WRAP

Kycklingröra/Vegansk currytofuröra/Räkröra SEK 151 (169)
Chicken salad/Vegan curried tofu salad/Shrimp salad

SMÖRGÅSAR/*Sandwiches*

Ostfralla SEK 60 (67)
Cheese crusty roll

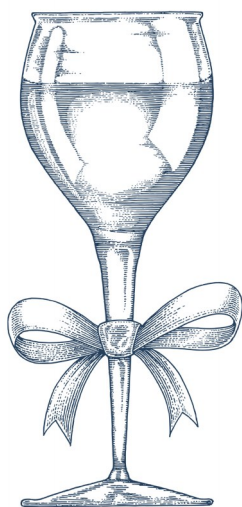
Ost- och skinkfralla SEK 65 (73)
Cheese and ham crusty roll

FIKA/*Swedish fika*

Kanelbulle/muffins/brownie SEK 46 (52)
Cinnamon bun/muffin/brownie

FRUKOST/*Breakfast*

SEK 196 (220)
Kaffe/te, juice, ost- & skinkfralla,
yoghurt med granola
*Coffee/tea, juice, cheese and ham
crusty roll, yoghurt with granola*



DRYCKER/*Beverages*

Pol Roger Brut Réserve Champagne SEK 980 (1 225)
Cerro Blanco Cava Organic Brut Eco SEK 100 (125)/496 (620) *glas/flaska*
Bontempo, rött och vitt vin SEK 100 (125)/412 (515) *glas/flaska*
Barone Montalto Acquerello, rosé SEK 100 (125)/412 (515) *glas/flaska*
Starköl 33 cl SEK 60 (75)
Stromma Eco Lager 4,2 % 33cl SEK 67 (84)
Stromma Eco Lager alkoholfri öl 33 cl SEK 50 (56)
Nohrlunds Organic Cocktails: Espresso Martin, Gin & Tonic,
Passion Martini, Mojito SEK 120 (150)
Briska Cider 33 cl SEK 60 (75)
Gin & tonic 4 cl SEK 124 (155)
Läsk & mineralvatten 33 cl SEK 38 (43)
Kaffe/te SEK 38 (43)
Smoothie SEK 46 (52)
Juice SEK 44 (49)