



Wintervikens Festvåningsmenyer 2020 – Banquet Menus 2020

Tilltugg 3 st /person – Canapées 3/person

Kallrökt lax med färskost och gräslök

Smoked salmon with cream cheese and chives

Löjrom med citronkräm och rödlök

Bleak roe with lemon cream and red onion

Kräftskagen med forellrom och pepparrot

Crayfish in mayonnaise with trout roe and horseradish

Laxtartar med senap och dill

Tartar of salmon with mustard and dill

Ljummen osttartelette med kryddkrasse

Small cheese tartelette with cress

Svampkrustad med parmesanost

Mushroom croustade with parmesan cheese

Friterade potatiskroketter med ansjovis, lök och dill

Potato croquette with anchovies, onions and dill

99:- /ex moms / 111 :- /ink moms

Med reservation för eventuella ändringar – Subject to any changes

The prices are in SEK - excluding and including VAT

WINTERVIKEN
Festvåning – Café – Konferens

ADRESS: Vinterviksvägen 60, 117 65 Stockholm, TEL: +46 (0)8 400 264 80, E-POST: info@winterviken.se, WEBB: www.winterviken.se

Menyer – Menus

(se våra bordsbufféer som förrätt på nästa sida – see table buffet starters on next page)

Meny 1 **650:- ex moms / 728:- ink moms**

Skagenröra med pepparrot, dill, löjrom och rostad Brioche
Pepparstekt oxfilé med potatisterrin, säsongens grönsaker och Bearnaisesås
Wintervikens cheesecake med hallon och hyvlad vit choklad

*Shrimp salad “Skagen” with horseradish, dill, bleak roe and toasted Brioche
Beef tenderloin with potato terrin, seasonal vegetables and sauce Bearnaise
Wintervikens cheesecake with raspberries and white chocolate*

Meny 2 **595:- ex moms / 666:- ink moms**

Tartar av Fröjalax med gurka, yuzumajonnäs, ingefära och krasse
Fänkålsstekt rygg av gårdsgris med svamp-duxelle, säsongsgroönsaker, potatispuré och sherryvinägersky
Säsongens smulpan med vaniljsås – serveras som bordsbuffé

*Tartar of Norwegian salmon with cucumber, yuzu mayonnaise, ginger and cress
Roasted loin of pork with fennel seeds, mushroom duxelle, seasonal vegetables, potato purée and sherry vinegar jus
Seasonal fruit crumble with vanilla custard – table buffet style*

Meny 3 **620:- ex moms / 694 :- ink moms**

Löjrom med vispad citronkräm, finskuren rödlök och rostad Brioche
Tryffeljärserad gårdskyckling med blomkål, säsongsgroönt, potatispuré och smörad dragonsky
Chokladkräm med inkokta päron och mandelglass

*Bleak roe with red onion, lemon cream and toasted Brioche
Truffled loin of free range chicken with cauliflower, seasonal vegetables, potato purée and buttered tarragon jus
Chocolate crème with preserved pears and almond ice cream*

Meny 4 **650:- ex moms / 728:- ink moms**

Burrata med tomatvinägrett, stekta brödsmlor, olivolja och örter
Bakad torsk med champagnesmörsås, dill, säsongsgroönt och potatispuré
Säsongens gräddfils pannacotta med jordgubbar, rabarber och mandelmüsli (maj-sep).
Med mango, passionsfrukt och rostad kokos (okt-april)

*Burrata with tomato vinaigrette, fried bread crumbs, olive oil and herbs
Baked fillet of cod with Champagne butter sauce, dill, seasonal vegetables and potato purée
Seasonal sour cream pannacotta with strawberries, rhubarb and almond müsli (May-Sep).
With mango, passion fruit and roasted coconut (Oct-April)*

WINTERVIKEN
— Festvåning — Café — Konferens —

BORDSBUFFÉER - FÖRRÄTT

Chark - Charcuteries

4 sorters kallskuret på plåtå
Assorted charcuteries served on a plateau

Oliver med vitlök och timjan
Olives with garlic and thyme

Marinerade grönsaker
Marinated vegetables

Manchego
Manchego cheese

Småtomater
Cocktail tomatoes

Färskostkräm med örter
Cream cheese with herbs

Wintervikens bondbröd
Homemade bread

100 kr ex moms i tillägg på menypriset
100 SEK excl VAT in addition to menu price

STARTER TABLE BUFFETS

Fisk & skaldjur - Seafood

Skagenröra med pepparrot och dill
Shrimp salad with horseradish and dill

Gravlaxtartar med hovmästarsås och forellrom
Cured salmon with mustard and dill sauce and trout roe

Citron
Lemon

Rädisor
Radishes

Purjolökstartlett
Leek tartlet

Västerbottensost
Västerbottens-cheese

Bondbröd och knäckebröd
Homemade bread and crispbread

150 kr ex moms i tillägg på menypriset
150 SEK excl VAT in addition to menu price

Med reservation för eventuella ändringar – Subject to any changes
The prices are in SEK - excluding and including VAT

Dryckespaket till middagen / Dinner beverage package

Inkluderar 3 glas vin, kaffe & karamell
Including 3 glasses of wine, coffee and bonbon
Från 270 kr ex moms / 334 kr ink moms

Vickningsförslag – Late Snack

Wienerkorv med bröd, rostad lök, senap och ketchup.
Wiener sausages with bread, roasted onion, mustard and ketchup.
28:- ex moms / 31:- ink moms

Wienerkorv med bröd, rostad lök, senap och ketchup med pucko till
Wiener sausages with bread, roasted onion, mustard and ketchup. With a chocolate drink.
55:- ex moms / 62:- ink moms

Med reservation för eventuella ändringar – Subject to any changes
The prices are in SEK - excluding and including VAT

WINTERVIKEN
— Festväning — Café — Konferens —

Bufféer - Buffet

Vår / Sommarbuffé

Romansallad med prästostdressing och surdegskrutonger
Tomater med rödlök, citron och persilja
Gurka med yoghurt, mynta och olivolja
Inkokt kronärtskocka med vitt vin, citron och timjan
Färskpotatis med hackat ägg, pepparrot och vattenkrasse
Nyskördade rädisor med färskostdipp
Lättbakade rötter med honung, gräslök och svartpeppar
Hembakat bröd, knäckebröd och smör
Grillad grön sparris med Bearnaisesås
Örtgrillad kalvrostbiff med vitlök och rostade fänkålsfrön
Varmrökt fjordlax med äpple och senap
Gräddfilspannacotta med jordgubbar och rabarber

Spring / Summer buffet

*Romaine lettuce with cheese dressing and rye bread croutons
Tomatoes with red onion, lemon and parsley
Cucumbers with yoghurt, mint and olive oil
Braised artichoke "Barigoule"
New potatoes with egg, horseradish and water cress
Radishes with cream cheese dressing
Lightly baked carrots with honey, chives and cracked black pepper
Home-made bread, crisp bread and butter
Grilled asparagus with sauce Bearnaise
Herb-fried loin of veal with garlic and fennel seeds
Smoked Norwegian salmon with apple and mustard
Sour cream pannacotta with strawberries and rhubarb*

620:- ex moms / 694:- ink moms

*Med reservation för eventuella ändringar – Subject to any changes
The prices are in SEK - excluding and including VAT*

WINTERVIKEN
— Festvåning — Café — Konferens —

ADRESS: Vinterviksvägen 60, 117 65 Stockholm, TEL: +46 (0)8 400 264 80, E-POST: info@winterviken.se, WEBB: www.winterviken.se

Bufféer 2020

Höst/Vinterbuffé

Romansallad med prästostdressing och surdegskrutonger
Rostade betor med getost och honung
Bakade palsternackor med citron och persilja
Fänkålssallad med äpple och rödlök
Spetskål med yoghurt och rostad kummin
Svartrötter med svarta vinbär och senapsfrön
Svampfrittata med purjolök och dill
Hembakat bröd, knäckebröd och smör
Potatis- och jordärtsskocksgratäng
Saltbakad rostbiff med timjan och vitlök
Varmrökt fjordlax med äpple och pepparrot
Äppelkompott med vaniljkräm och smuldeg

Autumn / Winter buffet

*Romaine lettuce with cheese dressing and rye bread croutons
Roasted beetroots with goat's cheese and honey
Baked parsnips with lemon and parsley
Fennel salad with apple and red onion
Cabbage with yoghurt and toasted cumin
Salsify with black currants and mustard seeds
Mushroom frittata with leek and dill
Home-made bread, crisp bread and butter
Gratin of potato and Jerusalem artichoke
Salt-baked roast beef with thyme and garlic
Smoked Norwegian salmon with apple and horseradish
Apple compote with vanilla custard and crumble topping*

620:- ex moms / 694:- ink moms

*Med reservation för eventuella ändringar – Subject to any changes
The prices are in SEK - excluding and including VAT*

WINTERVIKEN
— Festväning — Café — Konferens —

ADRESS: Vinterviksvägen 60, 117 65 Stockholm, TEL: +46 (0)8 400 264 80, E-POST: info@winterviken.se, WEBB: www.winterviken.se