



## Wintervikens Festvåningsmenyer / Banquet Menus 2021- April 2022

**Tilltugg 3 st /person – Canapées 3/person**

Kallrökt lax med färskost och gräslök

*Smoked salmon with cream cheese and chives*

Sikrom med citronkräm och rödlök

*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*

**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](mailto:info@winterviken.se), WEBB: [www.winterviken.se](http://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, sikrom 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, roe and toasted Brioche  
Beef tenderloin with potato terrine, 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, krasse och koriander  
Fänkålsstekt rygg av gårdsgris med svamp-duxelle, säsongsgroönsaker, potatispuré och sherryvinägersky  
Säsongens smulpaö med vaniljsås – serveras som bordsbuffé

*Tartar of Norwegian salmon with cucumber, yuzu mayonnaise, ginger, cress and coriander  
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**

Marinerade kammusslor med gurka, gröön chili, soja och shisokrasse  
Tryffeljärserad gårdskyckling med blomkål, säsongsgroönt, potatispuré och smörad dragonsky  
Chokladkräm med inkokta päron och mandelglass

*Marinated scallops with cucumber, green chili, soy and shiso cress  
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 gröddfilspannacotta 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, rubarb and almond müsli (May-Sep).  
With mango, passion fruit and roasted coconut (Oct-April)*

**WINTERVIKEN**  
— Festväning — 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 ex VAT in addition to menu price*

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

## 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 tartelette*

Västerbottensost  
*Västerbottens cheese*

Bondbröd och knäckebröd  
*Homemade bread and crispbread*

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

## Dryckespaket till middagen / Dinner beverage package

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

### Vickningsförslag – Late Snack

Wienerkorv med bröd, rostad lök, senap och ketchup  
*Wiener sausage with bread, roasted onion, mustard and ketchup*  
**32:- ex moms / 36:- ink moms**

Wienerkorv med bröd, rostad lök, senap, ketchup och en kall Pucko till  
*Wiener sausage with bread, roasted onion, mustard and ketchup. With a cold 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 —

### **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 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  
Homemade bread, crispbread and butter  
Grilled asparagus with sauce Bearnaise  
Herbfried 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**  
— Festväning — Café — Konferens —

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

### **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 jordärtskocksgratäng  
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  
Black roots with black currants and mustard seeds  
Mushroom frittata with leek and dill  
Homemade bread, crispbread and butter  
Gratin of potato and Jerusalem artichoke  
Saltbaked 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**  
— Festvåning — Café — Konferens —

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