



Wintervikens Festvåningsmenyer / Banquet Menus – From May 2022

Tilltugg 3 st /person – Canapées 3 p/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
Lukewarm cheese tartelette with cress

Svampkrustad med parmesanost
Mushroom croustade with parmesan cheese

129:- ex moms / 144:- ink moms

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

WINTERVIKEN
Festvåning – Café – Konferens

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

Menyer – Menus 1-5

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

Meny 1 715:- ex moms / 801:- 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 2 645:- ex moms / 722:- ink moms

Tartar av Fröjalax med gurka, yuzumajonnäs, ingefära, krasse och koriander
Fänkålsstekt rygg av gårdsgris med svamp-duxelle, säsongsgroönsaker, potatispuré och sherryvinägersky
Säsongens smulpaj 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 3 675:- ex moms / 756 :- ink moms

Marinerade kammusslor med gurka, grön chili, soja och shisokrasse
Tryffelfärserad gårdskickling med blomkål, säsongsgroönsaker, 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 4 735:- ex moms / 823:- ink moms

Burrata med tomatvinägrett, stekta brödsmlor, olivolja och örter
Bakad torsk med champagnesmörsås, dill, säsongsgroönsaker 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)*

*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

Meny 5, Vegetarisk/Vegetarian 665:- ex moms / 745:- ink moms

Svampsoppa med bakad rotselleri, parmesanost och kryddkrasse
Quinoafylld spetskålsdolme med stekt ostronskipling, tryffelcrème, potatisterrin,
champagnesmörsås och färska örter
Valfri dessert från meny 1, 2, & 4.

Mushroom soup with celery root, parmesan cheese and cress
Stuffed cabbage with quinoa, oyster mushrooms, truffle cream, potato terrine and butter sauce
Dessert of choice from Menu 1, 2 & 4.

Bordsbufféer som förrätt – Table buffets as starters

Chark 100:- ex moms / 112:- ink moms i tillägg på menypriset

4 sorters kallskuret på plåtå, Oliver med vitlök och timjan, Marinerade grönsaker, Manchego, Småtomater, Färskostkräm med örter, Wintervikens bondbröd

Charcuteries - Price in addition to the menu price

Assorted charcuteries served on a plateau, Olives with garlic and thyme, Marinated vegetables, Manchego cheese, Cocktail tomatoes, Cream cheese with herbs, Home made bread

Räkor 75:- ex moms / 84:- ink moms i tillägg på menypriset

Serveras oskalade på plåtå med aioli, citron, hembakat bröd, smör och Västerbottenost

Shrimps - Price in addition to the menu price

Served unpeeled on plateau with aioli, lemon, home made bread, butter and Västerbotten cheese

Tillägg till bordsbufféer – Additional orders to table buffets

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

Västerbottenpaj
Västerbotten pie

55:- ex moms / 62:- ink moms per rätt/each course

Rostad Brioche 15:- ex moms / 17:- ink moms
Toasted Brioche

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

Dryck till middagen/ Beverage to the dinner

Dryckespaket till middagen / Dinner beverage package*

Inkluderar 3 glas vin, kaffe & karamell

Includes 3 glasses of wine, coffee and candy

Från 300 kr ex moms / 334 kr ink moms

**Meny- och dryckespaket till maten blir tillsammans kuvertpris och priset gäller för samtliga gäster, även de som dricker alkoholfritt. I priset ingår även lokalhyran, möblering/dukning/städ och personal vid uppnådd minimidebitering.*

**Menu- and dinner beverage package will be charged for all guests, also those that does not consume alcohol. Venue fee, furnishing/table settings/cleaning and all staff is included in the price at reached minimum charge.*

Välkomstdrink /Welcome drink

1 glas Cava med påfyllning

1 glass of Cava with refill

114 kr ex moms / 143 kr ink moms

1 glas Champagne med påfyllning

1 glass of Champagne with refill

180 kr ex moms / 225 kr ink moms

Avec 4 cl

Cognac, Baileys, whiskey

88 kr ex moms / 110 kr ink moms

Alkoholfria alternativ finns. Non alcoholic beverages is available.

Vickningsförslag – Late Snack

Wienerkorv med bröd, rostad lök, senap och ketchup

Wiener sausage with bread, roasted onion, mustard and ketchup

40:- ex moms / 45:- 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

65:- ex moms / 73:- ink moms

Nybakade kanelbullar och kall mjölk

Freshly baked cinnamon bun and cold milk

60:- ex moms / 67:- 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

Bufféer - Buffets 2022

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

690:- ex moms / 773:- 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

Höst/Vinterbuffé

Romansallad med prästost dressing 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

690:- ex moms / 773:- 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