



private dining

by MATHIAS DAHLGREN

I anslutning till Seafood Gastro finns två avskilda delar för Private Dining. Här får ni möjlighet att fritt önska riktning på menyn och därefter sätter Mathias team sin gastronomiska prägel på mat och dryck, eller varför inte välja mellan våra färdiga menyförslag.

Med exklusiva råvaror, finesse och kunskap av högsta nivå hjälper vi dig att få en ultimat restaurangupplevelse anpassat till dig och ditt sällskap. Det är två separata bord som går att boka antingen ihop eller var och en för sig. Perfekt för frukost, lunch och middag – för både företag och privata sammankomster.

private dining

by MATHIAS DAHLGREN

Private Dining - Signatur

Aptitretare

Bröd & smör

Krustad med ostron, ärtor & gräddfil

Rätter

Bakad vit sparris med Mälarlöjrom, crème vichyssoise och kronhill

Bouzeron Les Bouillottes 2021, Guy Amiot et Fils,
Bourgogne - Frankrike

Hällstekt vildandsbröst med butternutpumpa, svartkål och blodapelsin

Barbaresco Nubiola 2012, Azienda Agricola Pelissero,
Piemonte - Italien

För-dessert

Karamelliserad vanilj & äppelsorbet

Dessert

Kokos med jordgubbar, lime & citrongräs

Spätlese Merlot 2022, Tschida, Burgenland - Österrike

Kaffegodis

1 950:- /pp och dryckespaket 995:- /pp

All dryck med reservation för ändringar

private dining

by MATHIAS DAHLGREN

Private Dining - Säsongsmeny

Aptitretare

Bröd & smör

Krustad med ostron, ärtor & gräddfil

Rätter

Bakad vit sparris med Mälarlöjrom, crème Vichyssoise och kronddill

Halgans Monzinger Riesling 2021, Emrich - Schönleber,
Nahe - Tyskland

Crudo på blåfenad tonfisk, vårprimörer örtemulsion & pinjenöt

Cru Classé Rosé 2020, Château Galoupet,
Provence, Frankrike

Rödtunga färserad med snökrabba, skaldjurshollandaise & glasört
Salty Fingers, citron, dill

Chablis Montmains 1er Cru 2022, Jean Collet & Fils,
Chablis - Frankrike

Hällstekt vildandsbröst med butternutpumpa, svartkål och blodapelsin

Gevrey Chambertin "En Pallud" 2018, Jean-Charles Lecuyer,
Bourgogne, Frankrike

Fortsättning på nästa sida

private dining

by MATHIAS DAHLGREN

Private Dining - Säsongsmeny

För-dessert

Karamelliserad vanilj & äppelsorbet

Dessert

Kokos med jordgubbar, lime & citrongräs

Santo Del Chianti DOC 2009, Donatella Cinelli Colombini,
Toscana - Italien

Kaffegodis

2750:- /pp och dryckespaket 1795:- /pp

All dryck med reservation för ändringar

private dining

by MATHIAS DAHLGREN

Private Dining - Vegetarisk

Aptitretare

Bröd & smör

Krustad med skogssvamp & tryffel

Rätter

Bakad vit sparris med crème Vichyssoise och krodill

Halgans Monzinger Riesling 2021, Emrich - Schönleber,
Nahe - Tyskland

Rödbeta, hallon & getost

Anjou Blanc 2023, Thiboud Boudignon,
Loire - Frankrike

Grillad grön sparris med rostad vitlök & potatiscrème, friterad salvia &
pistagenötter

Grillo 2023, Agricola Pianogrillo,
Sicilien - Italien

Vit böncreme med stekt ostronskivling
ägg 63°C, hollandaise & svart lime

Santo Del Chianti DOC 2009, Donatella Cinelli Colombini,
Toscana - Italien

Fortsättning på nästa sida

private dining

by MATHIAS DAHLGREN

Private Dining - Vegetarisk

För-dessert

Karamelliserad vanilj & äppelsorbet

Dessert

Kokos med jordgubbar, lime & citrongräs

Spätlese Merlot 2022, Tschida,
Burgenland - Österrike

Kaffegodis

1995:- /pp och dryckespaket 1195:- /pp

All dryck med reservation för ändringar

private dining

by MATHIAS DAHLGREN

Private Dining - Seafood Gastro

Seafood Gastro erbjuder en gastronomisk upptäcktsfärd genom en avsmakningsmeny bestående av akvatiska råvaror. Fiskar, skaldjur, sjöfåglar, alger, strandnärväxter och andra delikatesser som lever i, vid eller på vattnet.

Upplevelsen kan bokas för max 12 gäster.

Meny Selektion 2 200:- /pp och dryckespaket 1 400:- /pp

Vänligen notera att vi inte kan tillgodose vegetarisk/vegansk kost eller en meny utan fisk/skaldjur och mjölkprotein.

private dining

by MATHIAS DAHLGREN

Tillval

Mathias Dahlgren selektion av tre olika kanapéer samt ett glas
Champagne 495:-

Våra val av caviar

All caviar serveras med smörstekt levainbröd, rödlök & syrad grädde.

50g Anna Dutch Caviar Classic Baeri 1 495:-

Rekommenderad för 4 personer

125g Anna Dutch Osetra 4 295:-

Rekommenderad för 8 personer

250g Anna Dutch Baeri 7 000:-

(1 veckas beställningstid)

Rekommenderad för 10-20 personer

Vi kan tyvärr inte ta emot alla allergier.

Vi arbetar med säsongens råvaror & förändringar kan förekomma.

private dining

by MATHIAS DAHLGREN

Placering

Två separata bord som går att boka antingen ihop eller var och en för sig.

Private Dining 1

Upp till 14 platser min. spend 25 000:-

Private Dining 2

Upp till 10 platser min. spend 20 000:-

Private Dining 1 + 2

Upp till 24 platser min. spend 45 000:-