



# GRAND HOTEL SALTSJÖBADEN

STOCKHOLM - EST. 1893

---

## STORA SÄLLSKAP

Dessa menyföreslag, med dryckesrekommendationer gäller för sällskap från 10 personer och uppåt. Vi förbehåller oss rätten att ändra i menyerna med kort varsel beroende på råvarornas tillgänglighet. För att uppnå bästa möjliga service och kvalitet på er beställning ber vi er att enas om en utav menyerna. Har ni önskemål utöver dessa menyer så ska vi självklart bemöta dem i möjligaste mån. Vi ber om er beställning senast en vecka innan ert besök.

## *PARTY OF 10 OR MORE*

*These menus with wine recommendations are for parties of 10 persons or more. The menus might be changed with short notice because of availability of seasonal products. To achieve best possible service and quality on your order we kindly ask you to choose one of the menus for the entire party. If you have any special requests we will do our utmost to meet them. We ask you to provide us with your order at least one week prior your arrival.*

David Lundqvist - Head Chef

Linus Moström - Head Sommelier

Fredrik Malmstedt - Food & Beverage Manager

---

Med reservation för ändringar. Vänligen meddela eventuella allergier.  
Reservation for changes. Please let us know if there are any allergies in your party.



# GRAND HOTEL SALTSJÖBADEN

STOCKHOLM – EST. 1893

---

## STORA SÄLLSKAP - CANAPÉER

45:- / styck

**Västerbottenomelett med krasse**

*Västerbotten cheese omelette with crass*

**Kalix löjrom, smetana & dill**

*Kalix bleak roe, smetana & dill*

**Getost, timjan & rödbeta**

*Goat cheese, thyme & beetroot*

**Citronrökt lax, pepparrot & färskost**

*Lemon smoked salmon, horseradish & cream cheese*

**Råbiff, äpple & rågröd**

*Steak tartare, apple & rye bread*

**Anklever & fikonmarmelad**

*Duck liver & fig marmalade*

---

Till våra canapéer rekommenderar vi att ni börjar med vår Huschampagne, Bollinger Special Cuvée Brut. Druvorna som används kommer nästan uteslutande från Grand Cru & Premier Cru vingårdar. Förutom Pinot Noir som står för den största andel druvor i detta vin ingår även Chardonnay & Pinot Meunier.

**Bollinger Special Cuvée Brut**

795:-

**Linus Moström**

Head Sommelier

---

Med reservation för ändringar. Vänligen meddela eventuella allergier.  
Reservation for changes. Please let us know if there are any allergies in your party.



## GRAND HOTEL SALTSJÖBADEN

STOCKHOLM – EST. 1893

---

### STORA SÄLLSKAP - MODERN

645:-

#### KYCKLING

Rostad kycklingbuljong, krispigt skinn, 63 °C ägg, citrus, tryffel & pumpa  
*Roasted chicken broth, crispy skin, 63 °C egg, citrus, truffle & pumpkin*

Loimer Grüner Veltliner, Fred Loimer, Kamptal, Österrike 595:-

#### TORSK

Torskrygg, grillad musselsås, brynt smör, jordärtsocka & ostron  
*Cod, grilled mussel sauce, browned butter, jerusalem artichoke & oysters*

Vasse Felix Sauvignon Blanc / Semillon, Vasse Felix, Western Australia, Australien 595:-  
Grüner Veltliner Rotes Tor Federspiel, Hirtzberger, Niederösterreich, Österrike 700:-

#### CHOKLAD

Chokladpastej, mousse, havssalt, hallon, olivolja & basilika  
*Chocolate pie, mousse, sea salt, raspberry, olive oil & basilica*

Alambre Muscatel de Setúbal 10 años, José Maria da Fonseca, Setubal, Portugal 14:- / cl

---

Med reservation för ändringar. Vänligen meddela eventuella allergier.  
Reservation for changes. Please let us know if there are any allergies in your party.



## GRAND HOTEL SALTSJÖBADEN

STOCKHOLM – EST. 1893

---

### STORA SÄLLSKAP - ELEGANT

695:-

#### LAX

**Brännvinskryddad laxrygg, forellrom, blomkål, äpple & rågröd**

*Burned salmon sprout, chunky, cauliflower, apple & rye bread*

Riesling Haus Kloaterberg, Markus Molitor, Mosel, Tyskland 565:-

#### BIFF

**Gotländsk oxrygg, savoykål, svamp, brynt smör & sherry**

*Gotland ox beef, savoy cabbage, mushroom, browned butter & sherry*

Campofiorin, Masi, Veneto, Italien 475:-

Châteuneuf-du-Pape, E Guigal, Rhône, Frankrike 845:-

#### CHOKLAD

**Vit chokladmousse, mandel, passionsfrukt & lakrits**

*White chocolate mousse, almond, passion fruit & licorice*

Dindarello Moscato, Maculan, Veneto, Italien 16:- / cl

---

Med reservation för ändringar. Vänligen meddela eventuella allergier.  
Reservation for changes. Please let us know if there are any allergies in your party.



# GRAND HOTEL SALTSJÖBADEN

STOCKHOLM – EST. 1893

---

## STORA SÄLLSKAP - KLASSISK

725:-

### SKAGENTOAST

Räkor, majonnäs, löjrom, dill & citron

*Shrimp, mayonnaise, bleak roe, dill & lemon*

Chablis le Finage, La Chablisienne, Bourgogne, Frankrike 495:-

### ROSSINI

Gotländsk oxfilé, tryffel, anklever & portvin

*Gotländsk ox fillet, truffle, duck liver & port wine*

Ripasso, Bertani, Veneto, Italien 550:-

Ernie Els Cabernet Sauvignon, Ernie Els, Stellenbosch, Sydafrika 695:-

### PAVLOVA

Maräng, citron, hallon & vanilj

*Meringue, lemon, raspberries & vanilla*

Muscat Beaumes de Venice, Georges Duboeuf, Rhône, Frankrike 10:- / cl

---

Med reservation för ändringar. Vänligen meddela eventuella allergier.  
Reservation for changes. Please let us know if there are any allergies in your party.



## GRAND HOTEL SALTSJÖBADEN

STOCKHOLM – EST. 1893

---

### STORA SÄLLSKAP - GRÖN

525:-

#### MOSAIC

Mosaic på säsongens primörer, rotfrukter & grönsaker med timjanemulsion

*Mosaic on primors of the season, root vegetables & vegetables with thyme emulsion*

Villa Wolf Riesling, JL Wolf, Pfalz, Tyskland 445:-

#### RAVIOLI

Ravioli fylld med färskost och svamp, kålbuljong, samt säsongens rötter

*Ravioli filled with fresh cheese and mushrooms, cabbage broth, as well as seasonal roots*

Mâcon-Chaintré, Dominique Cornin, Bourgogne, Frankrike 550:-

Pouilly-Fuissé, Vignerons des Terres Secrètes, Bourgogne, Frankrike 665:-

#### ÄPPLE

Äpple, kardemumma, vaniljglass & rostad havre

*Apple, cardamom, vanilla ice cream & roasted oats*

Moulin Touchais, Vignoble Tochais, Loire, Frankrike 14:- / cl

---

Med reservation för ändringar. Vänligen meddela eventuella allergier.  
Reservation for changes. Please let us know if there are any allergies in your party.