

Ulriksdals Vårdshus

I en historisk miljö och med vår vackra trädgård skräddarsyr vi er bokning efter era önskemål och förväntningar. Vårt vårdshus och våra menyer passar lika bra för det stora, som för det lilla sällskapet, här finns en matsal och en meny för alla tillfällen.

Våra olika menyserveringar innehåller förrätt, varmrätt och dessert. I menyval "premium" ingår även kanapéer och exklusivare råvaror.

Önskar ni förslag på vegetariska alternativ ordnar vi gärna det.

Varmt välkomna!



Premium

1325 kr

4 serveringar: 3 kanapéer, förrätt, varmrätt, dessert

Förrätt

- Kalixlöjrom med hackad rödlök, smetana, citron och smörstekt toast
- Vinbärsglaserad halv hummer med pepparrot- och hummermajonnäs, samt fänkål
- Åkerbärsgravad hjort med granbarremulsion, picklad blomkål, kavringssmul och rädisa

Varmrätt

- Ugnsbakad hälleflundra med blandade bönor från trädgården, bakade tomater, brynt smörhollandaise och örtpotatis
- Helstekt biff med kantareller, Karl Johansvampsmör, timjanssky och bakad sparrispotatis med torkade oliver och persilja

Dessert

- Ulriksdals chokladdessert – chokladfudge, chokladmousse, chokladglass, och rostad choklad serveras med säsongens bär
- Tarte tatin på plommon med rostade pistagenötter och vanilj- och kardemummaglass

Förrätt

- Tartar på gös med forellrom, endivesallad, lime, chili och marjorva
- Sotad råbiff med picklad gulbeta, timjansmajonnäs, Wrångebäckssost och pommes allumette

Varmrätt

- Ångad röding med hackad havskräfta, smörad hummerfond samt bakad fänkål och zucchini
- Viltkryddad hjort med palsternackspuré, eldad purjolök, grönpepparsås och potatisterrin med svart trumpetsvamp

Dessert

- Crème Brûlée med citroncurd och hallon
- Vaniljglass med hjortronmylta och kanderade macadamainötter

Menyer

Ni väljer själva den från varje servering vad som passar er bäst. Har ni särskilda önskemål kan vi anpassa menyn efter dessa.

Önskar ni buffé eller smörgåsbord kan detta ordnas till sällskap om minst 30 personer.

Samma meny serveras till hela sällskapet och vi anpassar efter kostavvikelser och allergier.

Kanapéer

(ingår i meny premium, 3st)

Fänkålssotad tonfisk med forellrom och grillad citronmajonnäs

Krokett med ankconfit, Wrångebäckssost och rosépeppar

Löjrom med syrad grädde, lök och dill

Kikärtspuré med kallpressad rapsolja och rädisa

Tilltugg

Oliver och marconamandlar
Chark och ost med oliver, kronärtskocka och bröd

Tårta

Naturlig princess
Chokladtårta

Vickning

Wienerkorv med tillbehör (ketchup, senap, rostad lök, skagenröra)
Flatbread (välj mellan två toppings)

Tillval

Kanapéer 3 st	235 kr
Oliver och mandlar	130 kr
Svenska charkuterier	75 kr
Tårta (pris per bit)	150 kr
Vickning	135 kr

Dryckespaket

Dryckespaket	645 kr
Dryckespaket premium	1055 kr

1 glas champagne med påfyllning (premium)
1 glas vin till förrätt
2 glas vin till varmrätt
1 glas dessertvin
Kaffe/te

Öppettider

För lunchbokningar ingår tiden kl 12-16 och vid kvällsbokningar 17-01. Det går bra att lägga till 1-2 extra timmar (dvs till 02 eller 03) mot en kostnad på 5000 kr per påbörjad timme.

Musik/DJ/Band

I alla lokaler finns det högtalare för bakgrundsmusik. Önskar ni boka DJ och utrustning hjälper vi er gärna med detta.

Önskar ni istället levande musik kan vi även ordna band, scen, ljus och teknik.

Dukning

I våra priser ingår en mindre bordsblomma samt blommor i bokad lokal. Blommorna kommer från vår egen trädgård och väljs efter säsong, vintertid har vi torkade buketter.

Borden dukas med linnedukar och servetter i ljusgråfärg. I dukningen ingår även kuvertmeny.

Bar

Vi kan tillhandahålla bar i anslutning till er lokal. Se separat barmeny för utbud.

Barn

För barn erbjuder vi en mindre version av samma meny som övriga sällskapet men för halva priset.

Vi kan också erbjuda en 3-rättersmeny för 325 kr per barn innehållande grönsaker med dipp, grillad ryggbiff med pommes frites och glass.

Ändringar

Vi reserverar oss för mindre ändringar och felskrivningar i meny, utbud och priser.

Samtliga priser är beräknade per person och inkluderar moms.