

Ulriksdals Värdshus

När ni bokar ert evenemang hos oss får ni möjlighet att välja det paket som bäst passar era önskemål och visioner. I kuvertpriset ingår standardmöblering, ett enklare blomsterarrangemang från vår egen odling (anpassat efter säsong och tillgång), dukning med ljusgrå linneservetter och linnedukar, kuvertmeny samt högtalare för stämningsfull bakgrundsmusik.

Vi tar emot bokningar per lokal, vilket innebär att flera evenemang kan äga rum samma datum och tid. Önskar ni exklusivitet och ett helt privat firande, är ni varmt välkomna att skicka en förfrågan om att boka hela huset via info@ulriksdalsvardshus.se. Observera att paketpriserna gäller för alla gäster, oavsett kostrestriktioner.

I samband med att du genomför din bokning förskottsfakturerar vi 25% av bokningsvärdet. För fullständiga bokningsvillkor - se separat dokument.

Tillval:

Personal:

I alla våra paket ingår två timmars konsultation med personal.

För kompletterande konsultation med personal inför ditt evenemang: 850kr/påbörjad timme

Tidstillägg efter 01.00:

Max 1-2 timmar, tilläggskostnad på 5000kr per påbörjad timme.

Dukning:

Tillägg blomsterdekorationer: Pris på förfrågan

Teknik:

Mikrofon och förstärkare: Pris på förfrågan

Scen: Pris på förfrågan

DJ: Pris på förfrågan

Ljus: Pris på förfrågan

För meny och meny tillägg, se nästa sida.

Paket 1

Kanapéer, 3 sorter

Förrätt

Varmrätt

Dessert

1425 kr/person

Paket 2

Kanapéer, 3 sorter

Förrätt

Varmrätt

Dessert

Tårta

1600 kr/person

Paket 3

Kanapéer, 3 sorter

Förrätt

Varmrätt

Dessert

Tårta

Vickning

1765 kr/person

Ulriksdals Värdshus

MENY 1 AUGUSTI - 31 OKTOBER 2026

Ni komponerar er egen meny utifrån dessa val, vänligen notera att hela sällskapet äter samma meny. Vi tar givetvis hänsyn till allergier och kan erbjuda vegetariska alternativ:

Förrätt:

- Kalixlöjrom med smetana, rödlök, citron och smörstekt toast
- Grillad råbiff med semibakade tomater, picklad lök, sojaemulsion och jordärtskockschips

Varmrätt:

- Halstrad gös med gulbeta, Sandefjordssås, caviar och pommes duchesse
- Helstekt kalvrygg med portvinssås, toppmurklor och citrusbakad morot

Dessert:

- Yoghurtglass med smulad brownie, chokladmousse
- Crème Brulee med hallon
- Tarte tatin med valnötsglass och karamell smaksatt med rom och vanilj

Barnmeny 395kr/person:

- Grönsaksstavar med dipp
- Biff med pommes frites och bearnaisesås
- Glass med säsongens frukt

Kanapéer:

I alla våra menyer ingår dessa tre kanapéer att börja med:

- Fänkålssotad lax med forellrom och citronkräm
- Löjrom med syrad grädde och lök
- Ostemulsion på Efterglöd

Menytillägg:

Vickning 165kr/person:

- Stockholmare med tillbehör (bröd, senap, ketchup, rostad lök, skagenröra)
- Ulriksdals pizza:
 - Tomat, mozzarella och chorizo
 - Tomat, mozzarella och basilika

Tårta 175kr/bit:

- Prinsesstårta
- Chokladtårta

Oliver och mandlar 130kr/person

Stora matsalen och Drottning Silvias Paviljong

Mitt i huset hittar ni vår stora matsal, den största av våra lokaler, med plats för upp till 120 personer. Här sitter ni med utsikt över trädgården, odlingarna och den glittrande Edsviken. Vi dukar upp med runda bord i olika storlekar samt ett långbord i två nivåer, och fyller rummet med växter från vår egen odling efter säsong. Under sommarhalvåret kan fönstren öppnas mot trädgården för att släppa in den ljumma sommarluften.

Intill ligger vår paviljong – en ljus och luftig glasbyggnad med generös takhöjd, där både väggar och tak består av glas. Här omsluts ni av den vackra naturen som omger värdshuset. Paviljongen rymmer sällskap på upp till 55 personer och dukas med runda bord, dekorativa växter och vackert porslin. Här får ni en känsla av att sitta mitt i naturen och njuta av mat lagad på grönsaker från vår egen odling.

Vid uthyrning disponerar ni båda lokalerna tillsammans, vilket ger er ett sammanhängande och flexibelt utrymme för mingel, middag och fest – med naturen närvarande i varje del.

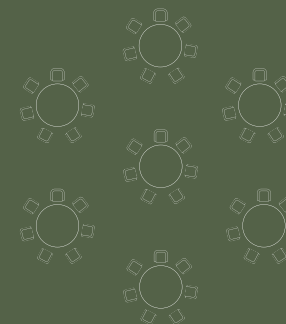
Kapacitet:
55-180 gäster

Lokalhyra mån-fre: 34.000 kr (meny, dryckespaket och eventuella andra tillägg tillkommer)
Lokalhyra lör-sön: 38.000 kr (meny, dryckespaket och eventuella andra tillägg tillkommer)

Teknisk utrustning:
Högtalare för bakgrundsmusik

Möblering:
Runda bord och ett rektangulärt bord för upp till 10 gäster, möbleringen anpassas efter antal gäster i bokningen.
Önskar ni frågå orginalmöblering tillkommer en kostnad på förfrågan.

Ulriksdals Vårdshus



Norra Verandan

En trappa upp i värdshuset hittar du Norra verandan. Här har vi plats för stora sällskap med upp till 70 personer. Norra verandan omges av stora fönster som släpper in mycket ljus och ger dig möjligheten att blicka ut över odlingen och den glittrande Edsviken.

Här dukar vi upp vackra, runda bord med växtarrangemang som kommer från vår egna odling. Här kan du och ditt sällskap samlas i en historisk miljö med slående vyer och en naturnära känsla.

I anslutning till Norra Verandan har vi en terrass som ingår vid bokning. Här kan ni med fördel börja er kväll med en fördrink, eller varför inte fortsätta kvällen med mingel efter middagen.

Kapacitet:
45-70 gäster

Lokalhyra mån-fre: 16.000 kr (meny, dryckespaket och eventuella andra tillägg tillkommer)
Lokalhyra lör-sön: 20.000 kr (meny, dryckespaket och eventuella andra tillägg tillkommer)

Teknisk utrustning:
Högtalare för bakgrundsmusik

Möblering:
Runda bord, möbleringen anpassas efter antal gäster i bokningen.
Önskar ni frågå orginalmöblering tillkommer en kostnad på förfrågan.

Ulriksdals Vårdshus

