



Sagt i köket...

Att laga mat som ska serveras på fantastiska Kalmar Slott är en spännande utmaning för oss kockar och vi känner oss inspirerade av uppgiften. Maten ska harmonisera med miljön och berätta en del av historien, för oss är mat och dryck en viktig del av hela upplevelsen.

Vi har en tanke bakom allt vi gör och känner en stolthet över den mat vi kan presentera i menyerna. Vi ställer höga krav på våra leverantörer och köper i första hand ifrån regionens egna producenter, vi följer säsongens frukt och grönt så långt som möjligt.

Det ska märkas i tilltugg och garnityr att vi är i Småland!

Vi är stolta över våra yrken och lagar all mat från grunden med mycket kärlek och omtanke om miljön, och för våra gästers välmående.

Njut och låt dig väl smaka.

Slottskockarna



Bröllopsmeny

På er stora dag ska det vara speciellt efter era önskemål, därför bjuder vi på två timmars konsultation i samband med att Slottets personal visar lokalerna.

Vi skickar en offert på den totala kostnaden som ni kan ta ställning till, utan förbindelser.

I menypriserna ingår lokal, personal, porslin och en dukning för upp till 120 gäster. Ni smyckar själva efter egen smak och stil.

Alla priser inklusive moms.

Du som gäst komponerar efter egen smak och lust.

Priset på varmrätten varierar, förrätt och dessert har samma pris.

Väljer du en trerättersmeny har du ett förmånligt erbjudande!

Priserna gäller för sällskap på 20-120 personer i Gästabudsalen.

För större eller mindre sällskap be om offert!

Tvårätters meny

Varmrättens pris

+ valfri förrätt eller dessert för 119 kr

Trerätters meny

Varmrättens pris

+ valfri förrätt och dessert för 199 kr

Ps: Har du inte friat än?

Boka våra romantiska friarpaket och fria i ett av tornen på Kalmar Slott, med champagne, blommor och avskild genuin slottsmiljö. Vi kan ordna musik också om du vill!



Historiskt inspirerade menyer med renässansen i gott minne

Förrätter

Dillgravad lax med senapssås och örtsallad
Viltterrine med syltad svamp och timjan crème
Kräftstjärter med äpple och pepparrot i cidervinäger dressing
Rökt ankbröst med citrushonung samt mandel och persiljepesto

Varmrätter

Gustav Vasa

Kraftfulla och stilrena rätter – något upproriska och väl prisvärda

Gryta på nötkött och svamp

Serveras med Drottning Katarinas goda bröd
130 kr

Margaretas fiskgryta med rotfrukter och tomat

Serveras med saffranscrème och blåmusslor
165 kr

Erik XIV

Konstnärliga och smakrika rätter som friar till alla dina sinnen .

Honungsglaserade revben

serveras med Karins rostade rotfrukter
155 kr

Agdas grillade kryddkorvar med syrad kål

en klassiker som flirtar med det folkliga...
175 kr

Hjortstek med syrad sås på körsbär

Serveras med kunglig persiljerotspytt och pepparrotscréme
259 kr



Varmrätter

Johan III

Estetiska, smakfulla och lustfyllda rätter

Slottets grillade vildsvinsrygg

på en majestätisk bädd av bondbönor och ingefärssky samt brässerad fänkål

240 kr

Örtagårdskryddad torskrygg

Serveras med sauté på kål och äpple samt grön ärtpurè

260 kr

Pärlihönsbröst fylld med kantareller och lingon

Serveras med morotsbakelse och timjan brässerad lök samt lingon sky

En hyllning till Katarina Jagellonica!

305 kr

Desserter

Äggkaka med päronkompott och grädde

Lingonmousse med äpple och rosmarin

Äppelkaka med vaniljgrädde

Hetvägg med varm mjölk



Menyer av vår tid

Tvårätters meny

Varmrättens pris

+ valfri förrätt eller dessert för 119 kr

Trerätters meny

Varmrättens pris

+ valfri förrätt och dessert för 199 kr

Buffé

Vi gör gärna en buffé som anpassas efter dina önskemål, säsong och tillgång på råvaror och prisklass.

Från 275 kr

Be om ett förslag!

Förrätter

S.O.S på slottsvis med lax och hovmästarsås

Drottningens favorit tapas på lax (gravad – rökt – rå- cappucino)

Slottets egen variant på Toast Skagen

Kunglig Gubbröra på kavring med gräslök och dillolja

Carpaccio på oxfilé serveras med bakad tomat och skottsallad samt balsamvinäger och lagrad ost



Varmrätter

Timjanfräserad Öländsk kyckling
serveras med sparris och prästotrisotto,
rostad paprikasky och rökt skinka
185 kr

Örtkryddad fläskfilé
med kompott på svartrot och bacon serveras med potatisgratäng, tryffelsky
samt vispat dragonsmör
185 kr

Halstrad laxrygg
med fried rice, sesam-chilisky och råstekt asiatisk mangold
190 kr

Lammrostbiff
med tomatconcassé och rosmarinsky
serveras med potatiskaka och vitlökscrème
199 kr

Ungsbakad rödingfilé
med varm skaldjursvinegrette
serveras med krämig färskpotatisstomp
210 kr

Dillfröhalstrad gösfilé
med potatis- och zucchini millefeuille serveras med havskraftssky
och sallad på sparris och spenat
210 kr



Desserter

Chokladfondant med hallon och pistage serveras med vit chokladsås

Valnötspaj med krämig kola och vispad grädde

Vanilj och gräddpudding serveras med jordgubbar, lavendel och limesorbet

Äppelpaj "tarte tatin" serveras med karamellsås och vaniljglass

Rosenparfait med kanderade rosenblad och chokladspets

Dryck

Kaffe 25 kr

Läsk, mineralvatten och lättöl 25 kr

För alkoholhaltiga drycker se separat meny.

Välkommen till ett riktigt Slott!

Hälsar

Jessica Bergsjö med personal
Vasa & Co