



### **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



## **Menyer i Gästabudsalen**

I menypriserna ingår lokal, personal, porslin och dukning för sällskap på 20 - 120 gäster.

För större eller mindre sällskap be om offert!

Du som gäst komponerar efter egen smak och lust.  
Priset på varmrätten varierar, förrätt och dessert har samma pris.  
Väljer du en trerättersmeny får du ett förmånligt erbjudande!

### **Tvårätters meny**

Varmrättens pris  
+ valfri förrätt eller dessert för 119 kr inkl. moms / 95,20 kr exkl. moms

### **Trerätters meny**

Varmrättens pris  
+ valfri förrätt och dessert för 199 kr inkl. moms / 159,20 kr exkl. moms



## **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 prövade*

#### **Gryta på nötkött och svamp**

Serveras med Drottning Katarinas goda bröd  
130 kr inkl. moms / 104 kr exkl. moms

#### **Margaretas fiskgryta med rotfrukter och tomat**

Serveras med saffranscrème och blåmusslor  
165 kr inkl. moms / 132 kr exkl. moms

#### **Erik XIV**

*Konstnärliga och smakrika rätter som friar till alla dina sinnen .*

#### **Honungsglaserade revben**

serveras med Karins rostade rotfrukter  
155 kr inkl. moms / 124 kr exkl. moms

#### **Agdas grillade kryddkorvar med syrad kål**

en klassiker som flirtar med det folkliga...  
175 kr inkl. moms / 140 kr exkl. moms

#### **Hjortstek med syrad sås på körsbär**

Serveras med kunglig persiljerotspytt och pepparrotscréme  
259 kr inkl. moms / 207,20 kr exkl. moms



## Varmrätter

### **Johan III**

*Estetiska, smakfulla och lustfyllda rätter*

**Slottets grillade vildsvinsrygg**

på en majestätisk bädd av bondbönor och ingefärssky samt brässerad fänkål

240 kr inkl. moms / 192 kr exkl. moms

**Örtagårdskryddad torskrygg**

Serveras med sauté på kål och äpple samt grön ärtpurè

260 kr inkl. moms / 208 kr exkl. moms

(serveras sällskap som är färre än 50 gäster)

**Pärlihönsbröst fylld med kantareller och lingon**

Serveras med morotsbakelse och timjan brässerad lök samt lingon sky

En hyllning till Katarina Jagellonica!

305 kr inkl. moms / 244 kr exkl. moms

(serveras sällskap som är färre än 50 gäster)

## 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 inkl. moms / 95,20 kr exkl. moms

### **Trerätters meny**

Varmrättens pris

+ valfri förrätt och dessert för 199 kr inkl. moms / 159,20 kr exkl. moms

### **Buffé**

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

Från 275 kr inkl. moms / 220 kr exkl. moms

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 inkl. moms / 148 kr exkl. moms

**Örtkryddad fläskfilé**  
med kompott på svartrot och bacon serveras med potatisgratäng, tryffelsky  
samt vispat dragonsmör  
185 kr inkl. moms / 148 kr exkl. moms

**Halstrad laxrygg**  
med fried rice, sesam-chilisky och råstekt asiatisk mangold  
190 kr inkl. moms / 152 kr exkl. moms

**Lammrostbiff**  
med tomatconcassé och rosmarinsky  
serveras med potatiskaka och vitlökscrème  
199 kr inkl. moms / 159,20 kr exkl. moms

**Ungsbakad rödingfilé**  
med varm skaldjursvinegrette  
serveras med krämig färskpotatisstomp  
210 kr inkl. moms / 168 kr exkl. moms

**Dillfröhalstrad gösfilé**  
med potatis- och zucchini millefeuille serveras med havskraftssky  
och sallad på sparris och spenat  
210 kr inkl. moms / 168 kr exkl. moms



## Desserter

Chokladfondant med hallon och pistage serveras med vit chokladsås

Valnötspaj med krämig kola och vispad grädd

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 inkl. moms / 20 kr exkl. moms

Läsk, mineralvatten och lättöl 25 kr inkl. moms / 20 kr exkl. moms

För alkoholhaltiga drycker se separat meny.

Välkommen till ett riktigt Slott!

Hälsar

Jessica Bergsjö med personal  
Vasa & Co