



## Wintervikens Festvåningsmenyer / Banquet Menus – From February 2023

### Tilltugg 3 st/person – Canapées 3 p/person

Kallrökt lax med färskost och gräslök  
*Smoked salmon with cream cheese and chives*

Kräftskagen med forellrom och pepparrot  
*Crayfish in mayonnaise with trout roe and horseradish*

Laxtartar med senap och dill  
*Tartar of salmon with mustard and dill*

Basilikafärskost med soltorkad tomat och tryffelsalami  
*Basil cream cheese, sun dried tomato and truffle salami*

### Vegetariska tilltugg – Vegetarian options

Ljummen osttartelette med kryddkrasse  
*Lukewarm cheese tartelette with cress*

Svampkrustad med parmesanost  
*Mushroom croustade with parmesan cheese*

Basilikafärskost, soltorkad tomat och inkokt kronärtskocka  
*Basil cream cheese, sun dried tomato and artichoke*

**139:- ex moms / 156:- ink moms**

*Med reservation för eventuella ändringar. – Subject to any changes  
The prices are in SEK - excluding and including VAT*

**WINTERVIKEN**  
Festvåning – Café – Konferens

ADRESS: Vinterviksvägen 60, 117 65 Stockholm, TEL: +46 (0)8 400 264 80, E-POST: [info@winterviken.se](mailto:info@winterviken.se), WEBB: [www.winterviken.se](http://www.winterviken.se)

## Menyer – Menus 1-5

*(se våra bordsbufféer som förrätt på nästa sida – see table buffet starters on next page)*

### Meny 1      785:- ex moms / 879:- ink moms

Skagenröra med pepparrot, dill, sikrom och rostad Brioche  
Tournedos av Oxfilé med potatisterrin, säsongens grönsaker och Bearnaisesås  
Wintervikens cheesecake med hallon och hyvlad vit choklad

*Shrimp salad “Skagen” with horseradish, dill, roe and toasted Brioche  
Beef tenderloin with potato terrine, seasonal vegetables and sauce Bearnaise  
Wintervikens cheesecake with raspberries and white chocolate*

### Meny 2      715:- ex moms / 801:- ink moms

Fröjalax med gurka, yuzumajonnäs, soja, forellrom och koriander  
Pepparstekta kalvrygg med svamp-duxelle, säsongsgroensaker, potatispuré och sherryvinägersky  
Säsongens smulpan med vaniljsås – serveras som bordsbuffé

*Norwegian salmon with cucumber, yuzu mayonnaise, trout roe, soy, sesame seeds and cilantro  
Loin of veal, mushroom duxelle, seasonal vegetables, potato purée and sherry vinegar jus  
Seasonal fruit crumble with vanilla custard – table buffet style*

### Meny 3      745:- ex moms / 834:- ink moms

Svampsoppa med bakad rotselleri, parmesanost och kryddkrasse  
Tryffeljärserad gårdskvickling med blomkål, säsongsgroent, potatispuré och smörad dragonsky  
Chokladkräm med inkokta päron och mandelglass

*Mushroom soup with celery root, parmesan cheese and cress  
Truffled loin of free range chicken with cauliflower, seasonal vegetables, potato purée and buttered tarragon jus  
Chocolate crème with preserved pears and almond ice cream*

### Meny 4      775:- ex moms / 868:- ink moms

Burrata med tomatvinägre, stekta brödsbulor, olivolja och örter  
Ugnsbakad torsk med Champagnesmörsås, dill, säsongsgroent och potatispuré  
*Mot tillägg - Med säsongens svamp + 30:- ex moms/p*  
Säsongens gräddfilspannacotta med jordgubbar, rabarber och mandelmüsli (maj-sep).  
Med mango, passionsfrukt och rostad kokos (okt-april)

*Burrata with tomato vinaigrette, bread crumbs, olive oil and herbs  
Baked fillet of cod with Champagne butter sauce, dill, seasonal vegetables and potato purée  
Add on- seasonal mushrooms + SEK 30 ex VAT/p  
Seasonal sour cream pannacotta with strawberries, rhubarb and almond müsli (May-Sep).  
With mango, passion fruit and roasted coconut (Oct-April)*

*Med reservation för eventuella ändringar – Subject to any changes. The prices are in SEK - excluding and including VAT*

**WINTERVIKEN**  
— Festväning — Café — Konferens —

ADRESS: Vinterviksvägen 60, 117 65 Stockholm, TEL: +46 (0)8 400 264 80, E-POST: [info@winterviken.se](mailto:info@winterviken.se), WEBB: [www.winterviken.se](http://www.winterviken.se)

## **Meny 5, Vegetarisk/Vegetarian 715:- ex moms / 801:- ink moms**

Valfri förrätt från meny 3 & 4

Quinoafylld spetskålsdolme med stekt ostronskivling, tryffelcrème, potatisterrin, champagnesmörsås och färska örter

Valfri dessert från meny 1, 2, & 4

*Starter of choice from Menu 3 & 4*

*Stuffed cabbage with quinoa, oyster mushrooms, truffle cream, potato terrine and butter sauce*

*Dessert of choice from Menu 1, 2 & 4*

## **Bordsbufféer som förrätt – Table buffets as starters**

### **Chark 100:- ex moms / 112:- ink moms i tillägg på menypriset**

4 sorters kallskuret på plåtå, Oliver med vitlök och timjan, Marinerade grönsaker, Manchego, Småtomater, Färskostkräm med örter, Wintervikens bondbröd

#### ***Charcuteries - Price in addition to the menu price***

*Assorted charcuteries served on a plateau, Olives with garlic and thyme, Marinated vegetables, Manchego cheese, Cocktail tomatoes, Cream cheese with herbs, Homemade bread*

### **Räkor 75:- ex moms / 84:- ink moms i tillägg på menypriset**

Serveras oskalade på plåtå med aioli, citron, hembakat bröd, smör och Västerbottenost

#### ***Shrimps - Price in addition to the menu price***

*Served unpeeled on plateau with aioli, lemon, home made bread, butter and Västerbotten cheese*

## **Tillägg till bordsbufféer – Additional orders to table buffets**

Skagenröra med pepparrot och dill

*Shrimp salad with horseradish and dill*

Matjesill med kavringssmulor, gräddfil, rödlök, hackat ägg och dill

*Matjes herring with sour cream, red onions, eggs and dill*

Gravlaxtartar med hovmästarsås och forellrom

*Cured salmon with mustard and dill sauce and trout roe*

Västerbottenpaj

*Västerbotten pie*

### **55:- ex moms / 62:- ink moms per rätt / each course**

Rostad Brioche - *Toasted Brioche* 20:- ex moms / 22:- ink moms

*Med reservation för eventuella ändringar – Subject to any changes. The prices are in SEK - excluding and including VAT*

**WINTERVIKEN**  
— Festväning — Café — Konferens —

ADRESS: Vinterviksvägen 60, 117 65 Stockholm, TEL: +46 (0)8 400 264 80, E-POST: [info@winterviken.se](mailto:info@winterviken.se), WEBB: [www.winterviken.se](http://www.winterviken.se)

## Dryck till middagen / Beverage to the dinner

### Dryckespaket till middagen / Dinner beverage package\*

Inkluderar 3 glas vin, kaffe & karamell

*Includes 3 glasses of wine, coffee and candy*

**Från 310 kr ex moms / 382 kr ink moms**

*\*Meny- och dryckespaket till maten blir tillsammans kuvertpris och priset gäller för samtliga gäster, även de som dricker alkoholfritt. I priset ingår även lokalhyran, möblering/dukning/städ och personal vid uppnådd minimidebitering.*

*\*Menu- and dinner beverage package will be charged for all guests, Also those who do not consume alcohol. Venue fee, furnishing/table settings/cleaning and all staff is included in the price at reached minimum charge.*

### Välkomstdrink / Welcome drink

1 glas Cava med påfyllning

*1 glass of Cava with refill*

**114 kr ex moms / 143 kr ink moms**

1 glas Champagne med påfyllning

*1 glass of Champagne with refill*

**180 kr ex moms / 225 kr ink moms**

### Avec 4 cl

Cognac, Baileys, whiskey

**88 kr ex moms / 110 kr ink moms**

*Alkoholfria alternativ finns. Non alcoholic beverages is available.*

### Vickningsförslag – Late Night Snack

Wienerkorv med bröd, rostad lök, senap och ketchup

*Wiener sausage with bread, roasted onion, mustard and ketchup*

**45:- ex moms / 50:- ink moms**

Wienerkorv med bröd, rostad lök, senap, ketchup och en kall Pucko till

*Wiener sausage with bread, roasted onion, mustard and ketchup. With a cold chocolate drink*

**65:- ex moms / 73:- ink moms**

Nybakade kanelbullar och kall mjölk

*Freshly baked cinnamon bun and cold milk*

**60:- ex moms / 67:- ink moms**

Pizza slices 2st/p

**Offereras på förfrågan / Offer upon request**

*Med reservation för eventuella ändringar – Subject to any changes. The prices are in SEK - excluding and including VAT*

**WINTERVIKEN**  
— Festväning — Café — Konferens —

ADRESS: Vinterviksvägen 60, 117 65 Stockholm, TEL: +46 (0)8 400 264 80, E-POST: [info@winterviken.se](mailto:info@winterviken.se), WEBB: [www.winterviken.se](http://www.winterviken.se)

## Bufféer - Buffets 2023

### Vår / Sommarbuffé

Romansallad med prästostdressing och surdegskrutonger  
Tomater med rödlök, citron och persilja  
Gurka med yoghurt, mynta och olivolja  
Inkokt kronärtskocka med vitt vin, citron och timjan  
Färskpotatis med hackat ägg, pepparrot och vattenkrasse  
Rädisor med färskostdipp  
Lättbakade rotfrukter med honung, gräslök och svartpeppar  
Hembakat bröd, knäckebröd och smör  
Grillad grön sparris med Bearnaisesås  
Örtgrillad kalvrostbiff med vitlök och rostade fänkålsfrön  
Varmrökt fjordlax med äpple och senap  
Gräddfilspannacotta med jordgubbar, rabarber och mandelmüsli

### *Spring / Summer buffet*

*Romaine lettuce with cheese dressing and croutons*  
*Tomatoes with red onion, lemon and parsley*  
*Cucumbers with yoghurt, mint and olive oil*  
*Braised artichoke "Barigoule"*  
*New potatoes with egg, horseradish and water cress*  
*Radishes with cream cheese dressing*  
*Lightly baked carrots with honey, chives and cracked black pepper*  
*Homemade bread, crispbread and butter*  
*Grilled asparagus with sauce Bearnaise*  
*Herb fried loin of veal with garlic and fennel seeds*  
*Smoked Norwegian salmon with apple and mustard*  
*Sour cream pannacotta with strawberries and rhubarb*

**745:- ex moms / 834:- ink moms**

*Med reservation för eventuella ändringar – Subject to any changes. The prices are in SEK - excluding and including VAT*

**WINTERVIKEN**  
— Festväning — Café — Konferens —

ADRESS: Vinterviksvägen 60, 117 65 Stockholm, TEL: +46 (0)8 400 264 80, E-POST: [info@winterviken.se](mailto:info@winterviken.se), WEBB: [www.winterviken.se](http://www.winterviken.se)

## **Höst / Vinterbuffé**

Romansallad med prästostdressing och surdegskrutonger

Rostade betor med getost och honung

Bakade palsternackor med citron och persilja

Fänkålssallad med äpple och rödlök

Spetskål med yoghurt och rostad kummin

Svartrötter med svarta vinbär och senapsfrön

Svampfrittata med purjolök och dill

Hembakat bröd, knäckebröd och smör

Potatis- och jordärtskocksgratäng

Saltbakad rostbiff med timjan och vitlök

Varmrökt fjordlax med äpple och pepparrot

Äppelkompott med vaniljkräm och smuldeg

## ***Autumn / Winter buffet***

*Romaine lettuce with cheese dressing and rye bread croutons*

*Roasted beetroots with goat's cheese and honey*

*Baked parsnips with lemon and parsley*

*Fennel salad with apple and red onion*

*Cabbage with yoghurt and toasted cumin*

*Black roots with black currants and mustard seeds*

*Mushroom frittata with leek and dill*

*Homemade bread, crispbread and butter*

*Gratin of potato and Jerusalem artichoke*

*Salt baked roast beef with thyme and garlic*

*Smoked Norwegian salmon with apple and horseradish*

*Apple compote with vanilla custard and crumble topping*

**745:- ex moms / 834:- ink moms**

*Med reservation för eventuella ändringar – Subject to any changes. The prices are in SEK - excluding and including VAT*

**WINTERVIKEN**  
— Festväning — Café — Konferens —

ADRESS: Vinterviksvägen 60, 117 65 Stockholm, TEL: +46 (0)8 400 264 80, E-POST: [info@winterviken.se](mailto:info@winterviken.se), WEBB: [www.winterviken.se](http://www.winterviken.se)