JULMIDDAG

23 nov – 22 dec 2026

Julfest med dans natten lång eller en stilla middag för att fira att julen är på ingång?
I Alfred Nobels gamla dynamitfabrik fungerar båda lika bra. Vi dukar upp med linne vid runda bord i vår vackra sal för större sällskap och låter levande ljus, god mat och dryck skapa stämningen.

SNITTAR

– 3 st / person–

KALLRÖKT LAX
färskost och gräslök (G, L)

KRÄFTSKAGEN
forellrom och pepparrot (G)

LAXTARTAR
senap och dill (G, L)

BASILIKAFÄRSKOST
soltorkad tomat och tryffelsalami (G, L)

LJUMMEN OSTTARTELETTE
kryddkrasse (G, L, Veg)

SVAMPKRUSTAD
parmesanost (G, L, Veg)

BASILIKAFÄRSKOST
soltorkad tomat och inkokt kronärtskocka (G, L, Veg)

139 kr | 156 kr

G= Gluten, L= Laktos, Veg= Vegetarisk
Priser är angivna exklusive och inklusive moms
Med reservation för ev ändringar

WINTERVIKEN
Festvåning — Café — Konferens

Vinterviksvägen 60, 08-400 264 80, bokning@winterviken.se, www.winterviken.se

JULMIDDAG

23 nov – 22 dec 2026

JULMENY

FÖRRÄTT

WINTERVIKENS GRAVLAXTARTAR
hovmästarsås, dill och citron

Alternativt mot tillägg: ***Klassisk skagen*** *med nyrostad Brioche (G, L)* + ***25 kr ex moms/person***

VARMRÄTT

KRYDDSTEKT KALVRYGG
potatisterrin, västerbottenost, vintergrönsaker, krämig höstsvamp, madeirasky och krispig grönkål (L)

DESSERT

CHOKLADMOUSSE
romkokta körsbär och lättvispad grädde
Kan serveras minglandes (G, L, Veg)

CITRONKRÄM
vanilj, rårörda hallon,
kaksmulor och italiensk maräng
Kan serveras minglandes (G, L)

NYBAKAD SMULPAJ
äpplen, lingon, kanel och vaniljsås
- Serveras family style (G, L)

735 kr | 823 kr

Inklusive möblering, dukning och servering
Lokalhyra kan tillkomma
Bemannad garderob + ***30 kr | 38 kr***

BRÖD
Hembakt bondbröd med smör (G, L) - Inkluderat i menypriset

Alternativt mot tillägg: ***"Julkorg"*** *(bondbröd, julknäcke i bit, vörtbröd, smör och julost) (G, L)*
+ 35 kr | 38 kr

G= Gluten, L= Laktos, Veg= Vegetarisk
Priser är angivna exklusive och inklusive moms
Med reservation för ev ändringar

WINTERVIKEN
Festvåning — Café — Konferens

Vinterviksvägen 60, 08-400 264 80, bokning@winterviken.se, www.winterviken.se

JULMIDDAG

23 nov – 22 dec 2026

LYXIG JULMENY

FÖRRÄTT

BOTTENVIKENS LÖJROM
smetana, finskuren lök och citron - Serveras med ljummen cheddarost- och schalottenlökstartlette (G, L)

VARMRÄTT

PEPPARSTEKT TOURNEDOS AV OXFILÉ
rödvinssky, bearnaisesås, pommes Anna och haricots verts (L)

DESSERT

KLASSISK CRÈME BRÛLÉE
tahitivanilj (L)

UTVALT JULGODIS *(L)*
Kaffe/te

1050 kr | 1176 kr

Inklusive möblering, dukning och servering
Lokalhyra kan tillkomma
Bemannad garderob + ***30 kr | 38 kr***

BRÖD
Hembakt bondbröd med smör (G, L) - Inkluderat i menypriset

*Alternativt mot tillägg: "**Julkorg**" (bondbröd, julknäcke i bit, vörtbröd, smör och julost) (G, L)*
+ 35 kr | 38 kr

G= Gluten, L= Laktos, Veg= Vegetarisk
Priser är angivna exklusive och inklusive moms
Med reservation för ev ändringar

WINTERVIKEN
Festvåning — Café — Konferens

Vinterviksvägen 60, 08-400 264 80, bokning@winterviken.se, www.winterviken.se

JULMIDDAG

23 nov – 22 dec 2026

VEGETARISK MENY*

FÖRRÄTT

SVAMPSOPPA
med bakad rotselleri, tryffelkräm, parmesanost,
krispig potatis och kryddkrasse (L, Veg)

VARMRÄTT

QUINOAFYLLD SPETSKÅLSDOLME
potatisterrin, vintergrönt, champagnesmörsås
och stekt kronärtskocka (L, Veg)

DESSERT

CHOKLADMOUSSE
romkokta körsbär och lättvispad grädde.
Kan serveras minglandes (G, L, Veg)

CITRONKRÄM
vanilj, rårörda hallon,
kaksmulor och italiensk maräng.
Kan serveras minglandes (G, L, Veg)

NYBAKAD SMULPAJ
äpplen, lingon, kanel och vaniljsås
- Serveras family style (G, L)

**Dessa rätter gäller vid val av helvegetarisk meny till alla gäster. För specialkost vid ordinarie meny kan andra rätter serveras.*

735 kr | 823 kr

Inklusive möblering, dukning och servering
Lokalhyra kan tillkomma
Bemannad garderob + ***30 kr | 38 kr***

BRÖD
Hembakt bondbröd med smör (G, L) - Inkluderat i menypriset

*Alternativt mot tillägg: "**Julkorg**" (bondbröd, julknäcke i bit, vörtbröd, smör och julost) (G, L)*
+ 35 kr | 38 kr

G= Gluten, L= Laktos, Veg= Vegetarisk
Priser är angivna exklusive och inklusive moms
Med reservation för ev ändringar

WINTERVIKEN
Festvåning — Café — Konferens

Vinterviksvägen 60, 08-400 264 80, bokning@winterviken.se, www.winterviken.se

JULMIDDAG

23 nov – 22 dec 2026

VICKNING

WIENERKORV
bröd, rostad lök, senap och ketchup (G)
45 kr | 50 kr

WIENERKORV
bröd, rostad lök, senap, ketchup och en kall Pucko (G, L)
65 kr | 73 kr

PIZZASLICE
2 st/person (G, L)
200 kr | 224 kr

NYROSTAD CROQUE MONSIEUR
tomat, dijonsenap, rökt skinka och Gruyèreost (G, L)
115 kr | 129 kr

KANELBULLE
kall Pucko (G, L)
75 kr | 84 kr

KANELBULLE
kall mjölk (G, L)
60 kr | 67 kr

G= Gluten, L= Laktos, Veg= Vegetarisk
Priser är angivna exklusive och inklusive moms
Med reservation för ev ändringar

WINTERVIKEN
Festvåning — Café — Konferens

Vinterviksvägen 60, 08-400 264 80, bokning@winterviken.se, www.winterviken.se

JULMIDDAG

23 nov – 22 dec 2026

DRYCK TILL MATEN

– alkoholfria alternativ finns –

FÖRDRINK

1 glas cava med påfyllning

126 kr | 158 kr

I glas glubbel med påfyllning cava
(cavadrink med vit glögg)

142 kr | 178 kr

DRYCKESPAKET 1

3 glas vin, kaffe/te

325 kr | 401 kr

DRYCKESPAKET 2

1 flasköl, 4cl snaps, 2 glas vin, kaffe/te

383 kr | 473 kr

DRYCKESPAKET 3

3 glas vin, kaffe/te, 4cl avec

413 kr | 511 kr

DRYCKESPAKET 4

1 flasköl, 4cl snaps, 2 glas vin, kaffe/te, 4cl avec

471 kr | 582 kr

Priser är angivna exklusive och inklusive moms
Med reservation för ev ändringar

WINTERVIKEN

Festvåning — Café — Konferens

Vinterviksvägen 60, 08-400 264 80, bokning@winterviken.se, www.winterviken.se