



PÅSKMENY

SKÄRTORSDAG 11-15

LÅNGFREDAG 11-17

PÅSKAFTON 11-17

PÅSKDAGEN 11-17

ANNANDAG PÅSK - Stängt

Menyn serveras torsdag 11-14, fredag - söndag 11-15:30

STENUGNSBAKAT HANTVERKSBRÖD OCH VISPAT GRÄDÖSMÖR SERVERAS TILL MATEN.

Se även våra stenugnsbakade surdegspizzor på nästa sida...

MATJESSILL, BRYNT SMÖR, BIODYNAMISKT ÄGG
GRÄDDFIL, RÖDLÖK, GRÄSLÖK & KOKT POTATIS
STRÅKET, Lager 30cl 70kr
Snaps, 25kr / cl

RÅDJURSBURGIGNON
Rådjur från Kungliga Nationalstadsparken
SIDFLÄSK, SYLTLÖK, CHAMPINJONER & POTATISPURÈ
Mouton Cadet, Rotschild, Bordeaux, 1gl 160kr

CAESARSALLAD
ROMASALLAD, PARMEGGIANO REGGIANO, SURDEGSKRUTONGER, QUINOA Nordisk Råvara
Välj mellan
VIKINGFÅGEL Munka Ljungby 195
ASC- MÄRKTA WANNAMEIRÅKA 205
Umani Ronchi, Trebbiano, 1gl 100kr

HEMTRILLADE KÖTTBULLAR 180
NATURBETESFÄRS 70%, NIBBLE GÅRDSGRIS 30%, POTATIS, GRÄDDSÅS
PRESSGURKA, RÅRÖRDA LINGON
Mouton Cadet, Rotschild, Bordeaux, 1gl 160kr

PAD THAI
RISNUDLAR, ÄGG, MOROT, PURJOLÖK, TAMARIND
FÄRSK CHILI, KORIANDER, CITRON, ROSTADE JORDNÖTTER
Välj mellan
EKO-TOFU 155
VIKINGFÅGEL 195
WANNAMEIRÅKA 205
Plüger, Riesling 1gl 140kr

STENUGNSBAKADE SURDEGSPIZZOR

KALLJÄST SURDEG MED RIVEN KOKT POTATIS, GER UNIK TEXTUR!
VI GÖR PIZZOR PÅ TOMAT & BIANCOBOTTEN

TOMATBOTTEN

TOMAT, GULLÖK, OREGANO, CHILI, LAGRAD OST FRÅN THISE MEJERI
Alla pizzor toppas med gröna blad, picklad rödlök & örtolja

CHARK 160

NIBBLE CHARK, HEBERLEINS GRÖNPEPPARSALAMI
PICKLADE SENAPSRÖN, RÖKT MOROT

GRÖNSAK 155

EKO-GRÖNT EFTER SÄSONG, TOFU, RÖKT MOROT
SALTROSTADE FRÖN, ÖRTOLJA

TOMAT 130

LAGRAD OST FRÅN THISE MEJERI, ÖRTOLJA

BIANCOBOTTEN

CRÈME FRAICHE, LAGRAD OST FRÅN THISE MEJERI
Alla pizzor toppas med gröna blad, picklad rödlök & örtolja

BRE HOT 175

VÄDDÖS SVAR PÅ NDUJA
POTATIS, LÖK, SALAMI, RÖKT MOROT

RÖDBETA & FÅROST 150

RÖDBETA, FÅROST, RÖKT RÖDBETA, FRÖPESTO, PICKLAD RÖDLÖK

SKAGEN 195

SKAGENRÖRA PÅ HANDSKLADE MSC-MÄRKTA RÄKOR & NIBBLE CHARK

WANNAMEI 180

ASC-MÄRKTA WANNAMEIRÄKOR, TOMAT, VITLÖK, FÄRSK CHILI

** Vi reserverar oss för eventuella förändringar av rätter och priser
beroende på tillgång hos våra samarbetspartners.*



27 MARS

SKREIMIDDAG

TEMPURA PÅ KIND & TUNGA
BRÄNNVINSJELLY, DANSK REMOULAD & FÄNKÅL

FULLMÅNEOST, SARDELL, KNÄCKEBRÖD, APRIKOS

SKREIRYGG / SOTAD & RIMMAD / MED POTATISBLANQUETT
PICKLAD MOROTSBRUNOISE, BREHOTKOKTA BELUGALINSER
BACON, KÅL SAMT PEPPARROT

JORDGUBBSCONSUMMÈ
DUBBELBAKAD CHOKLADKAKA, VIT CHOKLADCREME
KARDEMUMMAKRUTONGER
VANILJMARINERADE BETOR

495kr

Vinpaket 495kr

Begränsat antal platser

Denna middag kommer tyvärr inte att kunna serveras vegetarisk eller som laktosfri

BOKA BORD



FESTMIDDAG

PÅ LANDET MITT I STAN

OAVSETT OM NI HAR NÅGOT ATT FIRA, HAR ARBETSMIDDAG ELLER EN KVÄLL MED GÄNGET SÅ
SÅ SER VI TILL ATT NI FÅR GOD MAT & DRYCK I EN AVSLAPPNAD MILJÖ
Du väljer vad hela sällskapet skall bjudas på. Menyn förbokas för minimum 25 gäster.

Förrätt

CREME NINON
STENUGNSBAKAT BRÖD & VISPAT SMÖR FRÅN GRÅDÖ MEJERI

SKAGEN PÅ MSC-MÄRKTA RÄKOR
SMÖRSTEKT LEVAIN FRÅN VÅRT HANTVERKSBAGERI
ÖRTOLJA

Varmrätt

ÖRTVELOUTE, VIKINGFÅGEL, SELLERIPURÈ
SVARVAD SALLAD, SAMT KRISP PÅ KYCKLINGSKINN

VIT FISKFILE, VITVINSSÅS
DILLSLUNGAD FÄRSKPOTATIS, SALLAD JULIENNE

CONFITERAD RÖDBETA, RÖKT RÖDBETA, FETAOST
NORDISK RÅVARA-GOTLANDSLINS, ROSTADE VALNÖTTER
HONUNGSVINEGRETTE, RAWSTALLAD

Dessert

CREME BRULÈ
PASSIONSFUKTS SORBET

DUBBELBAKAD CHOKLADKAKA
MED GRÄDDE & BÄRKOMPOTT

Dryckespaket

2 gl EKOVIN ELLER HANTVERKSÖL
BRYGGKAFFE & TE

Meny ink dryckespaket 1000kr

*Köket tar naturligtvis hänsyn till föranmälda kostavvikelser.
Vi reserverar oss för eventuella förändringar av rätter
beroende på tillgång hos våra samarbetspartners*



VI HAR ÖPPET HELA PÅSKEN

SKÄRTORSDAG 11-15

LÅNGFREDAG 11-17

PÅSKAFTON 11-17

PÅSKDAGEN 11-17

ANNANDAG PÅSK - Stängt



VÅRMENY 2024

PÅ LANDET MITT I STAN

FÖR TILLFÄLLET DÅ NI HAR NÅGONTING ATT FIRA
ELLER FÖR DIG SOM BARA GILLAR MAT I VÅR SMAK!

*Menyn förbokas för minimum 25 gäster.
Du väljer vad hela sällskapet skall bjudas på.
Priser Ex/Ink moms*

Fördrink

| | |
|--|---------|
| CAVA | 96/120 |
| CHAMPAGNE VINCENT CHARLOT biodynamisk | 200/250 |
| APEROL SPRITZ | 112/140 |
| ROSEANGRIA MED JORDGUBBAR, RABARBER OCH LIME | 112/140 |
| HALLON, LIMOCELLO, CAVA OCH MYNTA | 116/145 |
| MOJITO | 120/150 |

Förtugg eller snack under kvällen

Salt, enkelt & gott i baren eller vid bordet

| | |
|--|-------|
| VALENCIA MANDLAR | 40/45 |
| MARINERADE OLIVER | 40/45 |
| CHIPS | 27/30 |
| JORDGUBBAR OCH GRÄDDE <i>bara i säsong</i> | 49/55 |
| ARANCINI VEGETARISK | 49/55 |
| OST PETIT CHOUX | 45/50 |
| CROISSANTSNURRA | 40/45 |
| KANAPEE MED GUBBRÖRA | 54/60 |

Förrätt

Serveras med passande stenugnsbakat bröd från vårt hantverksbageri och vispat smör från Grådö Mejeri

| | |
|--|----------|
| JORDÄRTSKOCKSSOPPA – VARIATION PÅ SKOCKA | 125/140 |
| CARPACCIO PÅ BETOR, FETAOST & KAPRIS X2 120/135 | |
| S.O.S SMÖR THISEOST SILL, SURDEGSKNÄCKE | 120/135 |
| Serveras som sharing CHARK FRÅN SVENSKA GÅRDAR, THISEOST & GODA TILLBEHÖR | 175/195 |
| Serveras som sharing SKAGENRÖRA PÅ SMÖRSTEKT LEVAIN MED RAMSLÖKSOLJA | 165/185 |
| HANDSKALADE MSC-MÄRKTA RÄKOR SKAGENRÖRA PÅ SMÖRSTEKT LEVAIN MED LÖJROM | DAGSPRIS |
| HANDSKALADE MSC-MÄRKTA RÄKOR | |

Varmrätt

| | |
|---|---------|
| SAVOYKÅLSLINDAD SVENSK KALVRYGG, SALVIASKY POTATISTORTILLIA OCH GRÖN KRISPIG SALLAD <i>Kan serveras som sharing</i> | 320/355 |
| VARIATION PÅ MOROT MED INGEFÄRSKRÈME GRÖNA BLAD SAMT GRILLD SVENSK "HALLOUMI" | 185/205 |
| SKALDJURSRISOTTO SAMT CITRONSKUM LÄTTRÖKT RIMMAD BAKAD REGNBÅGE | 245/275 |
| ÖRTVELOUTE, VIKINGFÅGEL, SELLERIPURÈ SVARVAD SALLAD, SAMT KRISP PÅ KYCKLINGSKINN <i>Kan serveras som sharing</i> | 240/265 |
| HEMTRILLADE KÖTTBULLAR 70% NATURBETESFÄRS UPPLAND 30% NIBBLE GÅRDSGRIS POTATISPURE GRÄDDSÅS RÅRÖRDA LINGON PRESSGURKA | 185/205 |

Dessert

| | |
|---|---------|
| KARDEMUMMASTUBBE LÄTTVISPAD GRÄDDE, BÄRKOMPOTT | 95/105 |
| RABARBERPAJ MED CRUMBLE, PICKLAD SALLAD & KOKOSCREME | 105/115 |
| DUBBELBAKAD KLADDKAKA FRUKT & MYNTASALLAD, VANILJCRÈME SAMT HALLONMARÄNG | 115/125 |
| KVÄLLENS OSTAR & FINESSERNAS MARMELAD ETT URVAL AV DET GODA FRÅN VÅRT EGET BAGERI <i>Serveras som sharing</i> | 155/175 |



SOMMARGRILL

PÅ LANDET MITT I STAN

FIRA HOS OSS, BJUD NÄRA OCH KÄRA ELLER KOLLEGOR
PÅ EN AVSLAPPNAD GRILL I DET GRÖNA PÅ LANDET MITT I STAN.

*Du väljer vad hela sällskapet skall bjudas på.
Menyn förbokas för minimum 40 gäster.*

*Grillbuffé i eftermiddagssolen. Här bjuds det på klassiska smaker, något för alla.
Beroende på väder så grillar och dukar vi upp buffén i trädgården eller inne i
restaurangen. Ni väljer om ni vill bjuda på dryck eller om gästerna handlar
själva i baren. Firandet avslutas med kaffe & sött*

FLÄSKKARRE FRÅN NIBBLEGÅRD*
KORVAR FRÅN SMÅSKALIGA KORVSTOPPARE
GRILLOST (v)

POTATISSALLAD PÅ FRANSKT VIS MED KAPRIS, PURJO & SENAPSVINÄGRETT (v)
PASTASALLAD MED ITALIENSKA SMAKER & SOLTORKAD TOMAT (v)
TOMAT, RÖDLÖK, OLIVER & OREGANOVINÄGRETT (v)
CEASARDRESSAD GRÖNSALLAD
BBQÅS & CHILIMAJJO
STENUGNSBAKAT SURDEGSBRÖD (v), HOUMMUS (v) & VISPAT GRÅDÖSMÖR
(V) = vegan

BRYGGKAFFE & LITEN CHOKLADBAKELSE FRÅN VÅRT EGET BAGERI

| | |
|-------------------------------|-----|
| PRIS PER PERSON | 500 |
| * Kan bytas ut mot | |
| TVÅ SORTERS VEGETARISKA SPETT | 525 |
| SVENSK FÅGEL | 625 |
| SVENSKT LAMM | 675 |
| HÄNGMÖRAD ENTRECOTE | 675 |

*Möjlighet till att köpa till drycker i baren med barbiljetter finns á 100kr. 1gl vin eller hantverksöl.
Buffén är uppmärkt med allergener så att alla med kostavvikelse kan navigera på buffén.
14 dagar innan spikar vi antalet gäster. Avbokning senare debiteras 100% av ordervärdet.
Vill du veta om vi har ledigt på Er speciella dag? Skicka ett mejl till storaskuggan@carolaseko.se VARMT
VÄLKOMNA TILL OSS Landet mitt i stan!*

PÅ GÅNG....

HOPPA IN VÅREN

Släpp käpphästarna lös! Vi har satt upp en hinderbana i trädgården under eken. Några hästar finns att låna. Öppen alla dagar!

20/3 FÖREDRAG & MIDDAG

Vinter i Nationalstadsparken, ett föredrag med Henrik Ekman. Journalisten & fotografen som porträtterar parken under 1 år. Kom och lyssna till Henrik och avsluta med middag. Föredrag + 3-rätters middag 595kr Endast förbokning.

27/3 SKREMIDDAG

4-Rätters middag med fiskarnas fisk!. Köksmästaren Daniel från Bästkusten och Carola den dryckestokiga kommer att ta hand om er under kvällen! 495kr Endast förbokning.

PÅSK

Vi har öppet hittat på något extra såklart...mer info kommer... Följ oss på Insta och håll utkik på vår hemsida.

SOMMARFEST

Än är det inte för sent att boka din sommarfest . Vi tänder grillen och fixar företagets bästa sommarfest. Här finns plats för liveband, dans, barhäng och häng på terrassen i solen. Hör av dig så berättar vi mer..

LÄS MER OM OSS

www.carolaseko.se





BRÖLLOP

FESTERNAS FEST PÅ LANDET MITT I STAN

Hos oss få ni den lantliga festen kantad av lyx. Vår styrka ligger i att vi är flexibla och lyhörda och tillsammans med er tar vi fram hur kvällen ska se ut. Bjud Era vänner på en oförglömlig kväll. Här finns alla möjligheter!

BRÖLLOPSMENY

*Starta kvällen med fördrink på terrassen i eftermiddagssolen med
CAVA & 3 SORTERS TILLTUGG
Ni bestämmer om ni vill bjuda på något annat i glasen*

När det skålats och alla gäster börjar känna sig som hemma är det dags att avnjuta middagen inne i Stora Matsalen. Här dukar vi med vitt linne och vårt finaste porslin och plockar blommor som växer vilt i säsong. Hur borden är plaserade kommer vi överens om och vi ser till att ni får en bordskarta att utgå ifrån när ni gör placeringen. Menyn tar vi fram tillsammans med Er utifrån Era favoritråvaror.

FÖRRÄTT

1gl vin eller öl

VARMRÄTT

1gl vin eller öl med påfyllning

DESSERT

1gl dessertvin

HAUGAARD BRYGGKAFFE

Möjlighet till att köpa till avec

Under middagen har vi nära samarbete med er toastmaste/madame och kordinerar så att tal och mat klaffar. Efter middagen gör vi ordning för dans och festen kan dra igång på riktigt. I baren finns drinkar, ekoviner och hantverksöl på kran från mindre bryggerier. Ni bestämmer hur mycket ni vill bjuda på.

*Allt som hör en riktigt bra bröllopsfest till fixar vi.
garderob, presentbord, menykort,, festfint, dukning, och till sist städning.
Vi tar emot DJ, musikerna, tänder grillen när det är dags för vickning mm.
Hos oss kan festen hålla på till 01.00 och kuvertpriset brukar landa på ca 2000kr per person
med allt. Det handlar såklart om vad ni har för favoritråvaror och vad ni vill lägga till.
Men vi hjälper Er att hålla den budget ni har satt.*

Vi ser fram emot att få planera tillsammans med Er!

Nedan lite allmän info om hur bokning hos oss brukar gå till.

FORTSATT PLANERING

Det är mycket att tänka på inför ett bröllop och vi hjälper er gärna.
Vid 2 unika tillfällen bjuder vi på planeringstiden där vi går igenom mat och dryck.
Ordinarie timarvode för planering 800kr/h

BOKNING

För bokningsbekräftelse behöver vi namn, adress, personnummer samt kontaktuppgifter till dig som ska betala kalaset. När bekräftelsen är klar signeras den och skickas tillbaka till oss.

FÖRSKOTTSAKTURA 1

När vi känner Er säkra på att det är hos oss ni vill hålla Er fest. Sker en förskottsbetalning på 10.000kr för att hålla datumet för Er. Vid avbokning senare än 3 månader innan återbetalas summan ej.

FÖRSKOTTSAKTURA 2

En månad innan planerat datum sker förskottsbetalning av 50% av ordervärdet. Detta för ett möjligt genomförande. Betalningsuppgifter framgår på orderbekräftelsen som skickas tillbaka signerad.
SLUTBETALNING Sker på faktura 10 dagar.

AVBOKNING

30 dagar innan planerat datum debiteras 50% av ordervärdet.
14 dagar innan planerat datum debiteras 100% av ordervärdet.

KONTAKTA OSS

Tveka inte att höra av dig om du har funderingar eller vill se om Ert datum är ledigt hos oss.
storaskuggans@carolaseko.se





3- RÄTTERS LUNCH

PÅ LANDET MITT I STAN

*Du väljer vad hela sällskapet skall bjudas på.
Menyn förbokas för minimum 25 gäster.*

Förrätt

SKAGEN PÅ MSC-MÄRKTA RÄKOR
SMÖRSTEKT LEVAIN FRÅN VÅRT HANTVERKSBAGERI
ÖRTOLJA

Varmrätt, välj mellan

FISK FRÅN DEN ANSVARSFULLA FISKAREN
KÖTT FRÅN SVENSKA SMÅ GÅRDAR
GRÖNSAKER FRÅN DEN EKOLOGISKA BONDEN

Dessert

KARDEMUMMASTUBBE
LÄTTVISPAD GRÄDDE & BÄRKOMPOTT

Meny 495kr

*Köket tar naturligtvis hänsyn till föranmälda kostavvikelser.
Vi reserverar oss för eventuella förändringar av rätter
beroende på tillgång hos våra samarbetspartners*