



FEBRUARI MENY

Menyn serveras tisdag - fredag 11-14, lördag - söndag 11-15:30
Se även våra stenugnsbakade surdegspizzor på nästa sida....

BOUEF

PÅ SVENSK HÖGREV FRÅN UPPLAND
CHAMPINJONER, RÖKT SIDFLÄSK, SMÅLÖK, RÖDVIN, POTATISPURÈ
PICKLAD RÖDLÖK & FRITERAD LÖK
Packas för 2p i vår Fredagskasse!

RÖDBETSSALLAD

CONFITERADE BETOR , RÖKT RÖDBETSCRÈME, FÅROST
SALTROSTADE FRÖN, GRÖNA BLAD & SYRAD KÅL

MOFFAMACKA

STEKT KOLJA, REMOULADSÅS & HYWWLAD RÅSALLAD

RÖDBETSSALLAD

CONFITERADE BETOR , RÖKT RÖDBETSCRÈME, FÅROST
SALTROSTADE FRÖN, GRÖNA BLAD & SYRAD KÅL

KÅLDOLMAR

FLÄSKFÄRS FRÅN NIBBLE GÅRD, GRÄDDSKY, KOKT POTATIS & RÅRÖRDA LINGON

HEMTRILLADE KÖTTBULLAR

NATURBETESFÄRS 70%, NIBBLE GÅRDSGRIS 30%, POTATIS, GRÄDDSÅS
PRESSGURKA, RÅRÖRDA LINGON

PAD THAI

RISNUDLAR, ÄGG, MOROT, PURJOLÖK, TAMARIND
FÄRSK CHILI, KORIANDER, CITRON, ROSTADE JORDNÖTTER
Välj mellan
EKO-TOFU , VIKINGFÅGEL eller WANNAMEIRÄKA

*Fortsättning på nästa sida....
Beroende på tillgång kan rätterna ändras*

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

NIBBLE CHARK, HEBERLEINS GRÖNPEPPARSALAMI
PICKLADE SENAPSFRÖN, RÖKT MOROT

GRÖNSAK

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

TOMAT

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

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

RÖDBETA & FÅROST

RÖDBETA, FÅROST, RÖKT RÖDBETA, FRÖPESTO, PICKLAD RÖDLÖK

SKAGEN

SKAGENRÖRA PÅ HANDSKLADE MSC-MÄRKTA RÅKOR & NIBBLE CHARK

WANNAMEI

ASC-MÄRKTA WANNAMEIRÅKOR, TOMAT, VITLÖK, FÄRSK CHILI

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



FREDAGS KASSE

MIDDAG FÖR 2 ELLER FLER..

Varje vecka packar vi något extra gott till middag!

Kassen hämtar du upp i vår butik i Norra Djurgårdsstaden.
Här finns även nybakat bröd och sött till efterrätt.
Beställning innan onsdag kl 12:00 samma vecka.
Menyn på vår hemsida. storaskuggansvardshus.se

PÅ GÅNG....

SKREIMIDDAG 29 MARS

Missa inte årets skreimiddag! Det blir en fast meny, med minst 5 serveringar. Kolla in hemsidan för att boka din plats.

Denna kväll har vi begränsat antal platser och vi kommer inte kunna servera menyn anpassad efter kostavvikelser.

THE GREY GHOST

FOTOUTSTÄLLNING MED Roland "Rulle" Magnusson

Se unika bilder på ett nära möte med Snöleopard i det vilda
Bilderna tagna under en resa i norra Indien, Spiti Valley Himachal Pradesh.

FREDAGSKASSEN

Vi packar det vi tycker är godast på menyn just nu. Du beställer samma vecka, senast onsdag kl 12, för så många du vill, och fiskar upp kassen i vår butik, Hantverksbageriet i Norra Djurgårdsstaden senast 17 på fredagen. Veckans meny finns på hemsidan.

SEMLOR FRAM TILL MARS

Vi finns även i Norra Djurgårdsstaden, här kan du köpa många av de godsaker som vi serverar i restaurangen samt nygräddat hantverksbröd alla dagar i veckan. I slutet av veckan fyller vi på med nygjord skagen och annat gott. Välkommen till vårt fönster på Bobergsgatan 71, precis intill båthusparken.

BRÖLLOPSFEST PÅ LANDET > MITTISTAN

Vi är med som en av toppdestinationerna i bröllopguidens nummer i januari. Missa inte!

LÄS MER & FÖLJ

www.carolaseko.se

Insta @storaskuggan (Restaurangen)

Insta @storaskuggansfonster (Bageriet)



MIDDAG

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
SMÖRSTÉKT LEVAIN FRÅN VÅRT HANTVERKSBAGERI
ÖRTOLJA

Varmrätt

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

VIT FISKFILÈ, VITVINSSÅS
DILLSLUNGAD FÄRSKPOTATIS, SALLAD JULIENNE

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

Dessert

CREME BRULÈ
PASSIONSFRUKTS SORBET

DUBBELBAKAD CHOKLADKAKA
MED GRÄDDE & BÄRKOMPOTT

Dryckespaket

2 gl EKOVIN ELLER HANTVERKSÖL
BRYGGKAFFE & TE

*Köket tar naturligtvis hänsyn till föranmälda kostavvikelser. För svårare avvikelser kan extra kostan tillkomma.
Vi reserverar oss för eventuella förändringar av rätter beroende på tillgång hos våra samarbetspartners*



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
SMÖRSTÉKT LEVAIN FRÅN VÅRT HANTVERKSBAGERI
ÖRTOLJA

Varmrätt från aktuell meny, välj mellan
FISK FRÅN DEN ANSVARFULLA FISKAREN
KÖTT FRÅN SVENSKA SMÅ GÅRDAR
GRÖNSAKER FRÅN DEN EKOLOGISKA BONDEN

Dessert

KARDEMUMMASTUBBE
LÄTTVISPAD GRÄDDE & BÄRKOMPOTT

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

**BÖRJA DAGEN MED FRUKOST I GLÄNTAN
- VÅRT MÖTESRUM**



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
BBQSÅS & 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	Dagspris
HÄNGMÖRAD ENTRECOTE	Dagspris

*Möjlighet till att köpa till drycker i baren med barbiljetter finns å 120kr. 1gl vin eller hantverksöl.
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!*



BRÖLLOPSFEST

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 glaset*

*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
vin eller öl

VARMRÄTT
vin eller öl med påfyllning

DESSERT
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 kan landa på från 1995kr per person.
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 håla Er fest. Sker en förskottsbetalning på 25 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

