



# private dining

by MATHIAS DAHLGREN

I anslutning till Seafood Gastro finns två avskilda delar för Private Dining. Här får ni möjlighet att fritt önska riktning på menyn och därefter sätter Mathias team sin gastronomiska prägel på mat och dryck, eller varför inte välja mellan våra färdiga menyförslag.

Med exklusiva råvaror, finesse och kunskap av högsta nivå hjälper vi dig att få en ultimat restaurangupplevelse anpassat till dig och ditt sällskap. Det är två separata bord som går att boka antingen ihop eller var och en för sig. Perfekt för frukost, lunch och middag – för både företag och privata sammankomster.

# private dining

by MATHIAS DAHLGREN

## Private Dining - Signatur

### Aptitretare

Bröd & smör

Krustad med ostron, ärtor & gräddfil

### Rätter

Bakad vit sparris med Mälarlöjrom, crème vichyssoise och kronhill

*Bouzeron Les Bouillottes 2021, Guy Amiot et Fils,  
Bourgogne - Frankrike*

Hällstekt vildandsbröst med butternutpumpa, svartkål och blodapelsin

*Barbaresco Nubiola 2012, Azienda Agricola Pelissero,  
Piemonte - Italien*

### För-dessert

Karamelliserad vanilj & äppelsorbet

### Dessert

Chokladfondant, gräddfilsglass, havssalt & olivolja

*Spätlese Merlot 2022, Tschida, Burgenland - Österrike*

Kaffegodis

1 950:- /pp och dryckespaket 995:- /pp

*All dryck med reservation för ändringar*

# private dining

by MATHIAS DAHLGREN

## Private Dining - Säsongsmeny

### Aptitretare

Bröd & smör

Krustad med ostron, ärtor & gräddfil

### Rätter

Bakad vit sparris med Mälarlöjrom, crème Vichyssoise och kronhill

*Halgans Monzinger Riesling 2021, Emrich - Schönleber,  
Nahe - Tyskland*

Crudo på blåfenad tonfisk, blodapelsin örtemulsion & pinjenöt

*Cru Classé Rosé 2020, Château Galoupet,  
Provence, Frankrike*

Rödtunga färserad med snökrabba, skaldjurshollandaise och glasört  
Salty Fingers, citron, dill

*Chablis Montmains 1er Cru 2022, Jean Collet & Fils,  
Chablis - Frankrike*

Hällstekt vildandsbröst med butternutpumpa, svartkål och blodapelsin

*Gevrey Chambertin "En Pallud" 2018, Jean-Charles Lecuyer,  
Bourgogne, Frankrike*

*Fortsättning på nästa sida*

# private dining

by MATHIAS DAHLGREN

Private Dining - Säsongsmeny

**För-dessert**

Karamelliserad vanilj & äppelsorbet

**Dessert**

*Chokladfondant med gräddfilsglass, havssalt & olivolja*

*Santo Del Chianti DOC 2009, Donatella Cinelli Colombini,  
Toscana - Italien*

Kaffegodis

2750:- /pp och dryckespaket 1795:- /pp

*All dryck med reservation för ändringar*

# private dining

by MATHIAS DAHLGREN

Private Dining - Vegetarisk

Aptitretare

Bröd & smör

Krustad med skogssvamp & tryffel

Rätter

Bakad vit sparris med crème Vichyssoise och krontill

*Halgans Monzinger Riesling 2021, Emrich - Schönleber,  
Nahe - Tyskland*

Rödbeta, hallon & getost

*Anjou Blanc 2023, Thiboud Boudignon,  
Loire - Frankrike*

Smör kokt rotselleri med brynt smör, tryffel & gräddfil

*Grillo 2023, Agricola Pianogrillo,  
Sicilien - Italien*

Vit böncreme med stekt ostronskivling  
ägg 63°C, hollandaise & svart lime

*Santo Del Chianti DOC 2009, Donatella Cinelli Colombini,  
Toscana - Italien*

*Fortsättning på nästa sida*

# private dining

by MATHIAS DAHLGREN

Private Dining - Vegetarisk

För-dessert

Karamelliserad vanilj & äppelsorbet

Dessert

Chokladfondant med gräddfilsglass, havssalt & olivolja

*Spätlese Merlot 2022, Tschida,  
Burgenland - Österrike*

Kaffegodis

1995:- /pp och dryckespaket 1195:- /pp

*All dryck med reservation för ändringar*

# private dining

by MATHIAS DAHLGREN

## Private Dining - Seafood Gastro

Seafood Gastro erbjuder en gastronomisk upptäcktsfärd genom en avsmakningsmeny bestående av akvatiska råvaror. Fiskar, skaldjur, sjöfåglar, alger, strandnärväxter och andra delikatesser som lever i, vid eller på vattnet.

Upplevelsen kan bokas för max 12 gäster.

Meny Selektion 2 200:- /pp och dryckespaket 1 400:- /pp

Vänligen notera att vi inte kan tillgodose vegetarisk/vegansk kost eller en meny utan fisk/skaldjur och mjölkprotein.

# private dining

by MATHIAS DAHLGREN

## Tillval

Mathias Dahlgren selektion av tre olika kanapéer samt ett glas  
Champagne 495:-

## Våra val av caviar

All caviar serveras med smörstekt levainbröd, rödlök & syrad grädde.

50g Anna Dutch Caviar Classic Baeri 1 495:-

*Rekommenderad för 4 personer*

125g Anna Dutch Osetra 4 295:-

*Rekommenderad för 8 personer*

250g Anna Dutch Baeri 7 000:-

*(1 veckas beställningstid)*

*Rekommenderad för 10-20 personer*

Vi kan tyvärr inte ta emot alla allergier.

Vi arbetar med säsongens råvaror & förändringar kan förekomma.

# private dining

by MATHIAS DAHLGREN

## Placering

Två separata bord som går att boka antingen ihop eller var och en för sig.

### Private Dining 1

Upp till 14 platser min. spend 25 000:-

### Private Dining 2

Upp till 10 platser min. spend 20 000:-

### Private Dining 1 + 2

Upp till 24 platser min. spend 45 000:-