



Bröllopsmenyer

Slottet Nyköpingshus Kungliga köksmästare Henrik Boberg (Fd. köksmästare på Grodan & Operakällaren) föreslår här ett antal förrätter, varmrätter, desserter och mingelsnittar som ni själva kan komponera ihop.

Henrik lagar gärna efter säsongens råvaror och har alltid trevliga Alternativ till era gäster med kostavvikelser. Samtliga priser inkluderar moms.

Tveka inte att ta kontakt med oss för frågor eller egna önskemål.

Bästa hälsningar

Nyköpingshus Restaurang & Catering

En Kunglig upplevelse som går till historien



Köksmästare Henrik Boberg



Nyköpingshus Konferens, Restaurang & Catering

Vallgatan 2, Nyköpingshus Tel: 0155-21 26 00

info@nykopingshuset.nu

www.nykopingshuset.nu

MINGEL Snittar & kanapéer

Ceviche 45.-

Citronmarinerad sörmländsk gös
serverad med friterad morot på snäckskal

Löjromssemla 45.-

Petit choux med löjromskräm

Tartar på gravad hjort 45.-

Med granskottsemollition & picklad jordärtskocka

Getostpannacotta 45.-

Med syltad lök, pistage

Grattinerad drottningkammussla 45.-

Med citron och ramslök

Säsongens primörer med dipp 45.-

Serveras på silverfat med hummus,
mojo rojo och lufttorkad skinka

Crustad 45.-

Fyllt med egensaltad stenbitsrom, rödlök,
dill och citronkräm



FÖRRÄTTER

En talrik med sörmländska smaker 170.-

Charkuterier och ostar med picklade primörer

Carpaccio på oxfilé 150.-

Serveras med sallad, tryffelcreme,
parmesan och friterad jordärtskocka

Grön tomatsoppa med skaldjursspett 165.-

(allt. primörer/vegetariskt)
Med Jalapeños och vårlök

Tartar på lax 150.-

Serveras med ponzudressing, krispigt rispapper,
sallad, koriander och avokadokräm

Under säsong 150.-

Inkokt vitsparris med hollandaisesås och friterade betor



VARMRÄTTER

Sörmlandsgös 330.-

Serverad med vitvinssås, knaperstekt rökt sidfläsk, syltade smälökar och potatispuré

Hjortsadel 350.-

Serveras med hasselbackspotatis, grönpepparsås och gratinerad kronärtskocka med ostkräm

Oxfile tournedos 330.-

Klassiskt serverad med cognacssås, bakade tomater, säsongens bönor och Pomme Anna

Bakad fjällröding 285.-

Serveras med champagnesås, forellrom, gräslök, kokta primörer och potatis

Pepparstekt kalv 285.-

Serverad med salsa verde, grillade primörer samt potatiskaka med rosmarin

Feuille de brick (vegetarisk) 225.-

Friterad filodegsknyte med potatis & getost serveras med tryffel & rödbetsvinigrette samt hyvlade primörer



DESSERTER

Pavlova 120.-

Maräng fylld med passionfruktscurd och grädde garnerad med färska bär

Lyxig chokladterrin 140.-

Med lager av vit, mjölk och mörk choklad, serveras med vaniljparfait och hallon

Lokala ostar 150.-

Tre sorters sörmländska ostar serveras med frökex och säsongen marmelad



Mindre desserter förslagsvis om det är tårta

Creme Brulée 95.-

Med Bourbonvanilj

Chokladmousse 95.-

Med romtopf och saltrostade hasselnötter.

Limecheesecake 95.-

Med smulad kaka, brynt smör samt frukt/bär efter säsong

Wiernougat 45.-

Med Mörk choklad, nougat och rostad mandel

Samtliga priser är inkl. moms och gäller vid ett antal om minst 50 personer.

Kostnad för kockar på plats tillkommer.

Kocken ansvarar för varm och kallhållning av maten samt lägger tallrikar för servering.

Timpriset är 350 kr. Antalet kockar och timmar beräknas efter uppdragets omfattning.



Nyköpingshus Konferens, Restaurang & Catering

Vallgatan 2, Nyköpingshus Tel: 0155-21 26 00

info@nykopingshus.nu

www.nykopingshus.nu