



RESTAURANG
WESTMAN

MENY

MOMS TILLKOMMER PÅ SAMTLIGA PRISER I MENYN

VÄLJ SAMMA RÄTT TILL SAMTLIGA I SÄLLSKAPET, VI TAR HÄNSYN TILL ALLERGIER.

(PRISERNA NEDAN GÄLLER TOM 2023-12-01)

FÖRRÄTT

RÅRAKA MED CRÈME FRAICHE, LÖJROM, RÖDLÖK, CITRON & DILL
(VEG/VEGAN ALTERNATIV FINNS)
185 KR

TOAST SKAGEN MED LÖJROM, CITRON & GRÄSLÖK
185 KR

BURRATA, GREMOLATA MARINERADE COCKTAILTOMATER, PISTAGENÖTTER, SEMITORKADE TOMATER,
BASILIKA OCH CROSTINI
210 KR

FRITERAD KRONÄRTSKOCKA MED GREMOLATA, BAKADE SHERITASTOMATER, GRANATÄPPLE,
KRONÄRTSKRÄM, BASILIKA & CROSTINI
210 KR

VARMRÄTT

UGNSBAKAD HÄLLEFLUNDRA MED SKIRAT SMÖR, GRÖNÄRTSPURÉ, PICKLADE COCKTAILTOMATER,
ÖRTSLUNGAD POTATIS, STEKT BACON OCH VATTENKRASSE

390 KR

ÖRTMARINERAD LAMMFILE MED RÖDVINSSKY, ROSTAD POTATIS
GRÖNA BÖNOR & PICKLAD RÖDLÖK

390 KR

STEKT MAJSKYCKLINGFILE MED ROSTAD PAPRIKA, OLIVER, TIMJANSKY,
ROSTAD POTATIS, SMULAD FETAOST OCH PERSILJA

360 KR

RYGGBIFF MED ÖRT/VITLÖK ROSTAD POTATIS, TIMJANSKY, BAKAD TOMAT OCH BACONLINDAD
HARICOTS VERTS

380 KR

EFTERRÄTT

-CRÉME BRÛLÉE-
KLASSISK VANILJ
145 KR

- PANNACOTTA-
KLASSISK VANILJ, TOPPAS MED FÄRSKA BÄR OCH HALLONCOULIE OCH MYNTA
135 KR

- INKOKTA PÄRON-
SAFFRAN OCH KARDEMUMMA TOPPAS MED MASCARPONEKRÄM,
PISTAGENÖTTER OCH MYNTA
145 KR

-TÅRTA-
125 KR

KLASSISK SVENSK BUFFÉ

MINIMUM ANTAL 40 GÄSTER
690 KR/PERSON

SMÅ VARMT

KÖTTBULLAR
FRITERAD KOLJA
ÖRTMARINERAD KYCKLINGLÅRFILE
LAXPUDDING MED SKIRAT SMÖR
VÄSTERBOTTENOST PAJ
KOKT POTATIS MED GRÄSLÖK OCH DILL

KALLSKURET

ROSTBIFF
KALLRÖKTLAX
BAKAD SKINKA (HELGSKINKA)

SÅSER/RÖROR

GRÄDDSÅS
ROM/DILL CRÈME
DANSK REMOULADSÅS
RÅRÖRDA LINGON

TILLBEHÖR

FRANSK POTATISSALLAD
MATVETESALLAD MED ROSTADE BETOR, FETAOST OCH GRANATÄPPLE
SMÖRSTEKTA SVAMPAR TOPPAS MED VITLÖK OCH ÖRTER
INLAGDA GRÖNSAKER
BRIEOST PÅ KEX MED FIKONMARMELAD
ÄGGHALVOR TOPPAS MED LÖJROM OCH GRÄSLÖK
SURDEGSBRÖD,
DANSKT RÅGBRÖD
KNÄCKEBRÖD
3 SORTERS SMÖR (HAVSSALT, VITLÖK/ÖRTER SAMT SAFFRAN)

DESSERT

KLASSISK ÄPPELPAJ MED VANILJSÅS

SOMMARBUFFÈ

MINIMUM ANTAL 40 GÄSTER

690 KR/PERSON

VARMT

KYCKLINGVINGAR MED KOREANSK CHILI/VITLÖK GLAZE
KÖFTE (SAFTIGA, KRYDDIGA FÄRSBIFFAR)
STEKT CHORIZO (ÄKTA SPANSK)
AUBERGINE GRATÄNG MED POTATIS, TOMATER OCH LÖK
FRITERADE KIKÄRTSBULLAR

SIDES

VITLÖKSBRÖD
ITCH (FIN MALD BULGUR MED VÄRLÖK, PERSILJA OCH CITRON)
SMÖRSTEKTA CHAMPINJONER
FATTOUSHSALLAD MED FRITERAD LIBABRÖD
SAFFRANRIS
LIBABRÖD
HOMMUS
TZATSIKI
OLIVER
PEPERONI
KRONÄRTSKOCKOR I OLJA MED CITRON, VITLÖK OCH PERSILJA
PICKLADE GRÖNSAKER

DESSERT

KLASSISK VANILJ PANNACOTTA MED FÄRSKA BÄR, HALLONCOULIE OCH MYNTA

MEDELHAVS BUFFÉ

MINIMUM ANTAL 40 GÄSTER
690 KR/PERSON

VARMA

KIBBEH (NÖTFÄRSFYLLDA BULGURVETE BOLLAR)
SAMBOSEK (NÖTFÄRS PIROGER)
RAKAKAT JIBNEH (OSTRULLAR)
KYCKLINGVINGAR MARINERADE MED VITLÖK,
CHILL, LIME, OCH PERSILJA
FALAFEL (KIKÄRTSBULLAR VEGAN)
STEKT SUCUK TOPPAS MED TOMATER, PERSILJA OCH RÖDLÖK
TOMAT, PERSILJA OCH VITLÖK)

KALLA

TABBOULEH
ITCH-SALLAD (FINMALEN BULGUR)
KRONÄRTSKOCKA, VITLÖK & CITRON
MARINERADE OLIVER
SIVRI
PEPERONI
INLAGDA GRÖNSAKER
LIBABRÖD
LABNEH (HÄNGD YOGHURT)
BABA GANOUCHE (AUBERGINE)
HOMMUS (KIKÄRTOR)
MHAMMARA (PAPRIKA/VALNÖTTER)

DESSERT

KOCKENS VAL

FINGER FOOD

MINIMUM ANTAL 20 GÄSTER

OST/CHARK - 280 KR /PERSON

3ST OST (LAGRAD CHEDDAR, BRIE, TALLEGIO)
3ST CHARKUTERIER (VENTRICINA, SPIANATA CALABRA, SALAMI MILANO)
3ST KEX SORTER
BLÅBÄR BALSAMICO
FIKONMARMEAD
HALKIDIKIOLIVER
CHORNICONS
RUCCOLA
KAPRIS
FIKON
BLÅBÄR
VINDRUVOR

HAMBURGARE – 200 KR /PERSON

HÖGREVSBURGARE SERVERAS MED RÖDLÖK, CHIPOTLE DRESSING, CHEDDAR OST, SALLAD, TOMAT PÅ BRIOCHE BRÖD

HALLOUMIBURGARE SERVERAS MED PICKLAD RÖDLÖK, CHIPOTLE DRESSING, CHEDDAR OST, SALLAD, TOMAT, SALTGURKA PÅ BRIOCHE BRÖD

POMMES FRITES – 45 KR /PERSON

DRYCKESPAKET

LILLA

1 ENHET FÖRDRINK, CAVA SAMT 2 ENHETER VIN ELLER ÖL
336 KR /PERSON

MELLAN

1 ENHET FÖRDRINK, CAVA SAMT 3 ENHETER VIN ELLER ÖL
436 KR /PERSON

STORA

1 ENHET FÖRDRINK, CAVA INKL. PÅFYLLNING SAMT 4 ENHETER VIN ELLER ÖL
610 KR /PERSON

KAFFE/TE

40 KR /PERSON



WESTMANSKA
PALATSET