



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 2024-12-01)

FÖRRÄTT

/STARTER

RÅRAKA MED CRÈME FRAICHE, LÖJROM, RÖDLÖK, CITRON & DILL
(VEG/VEGAN ALTERNATIV FINNS)
CHRISPY SWEDISH POTATO CAKE WITH CRÈME FRAICHE, ROE, RED ONION, LEMON & DILL
(VEG/VEGAN OPTIONS AVAILABLE)
195 KR

TOAST SKAGEN MED LÖJROM, CITRON & GRÄSLÖK
TOAST SKAGEN WITH ROE, LEMON & CHIVES
190 KR

BURRATA, GREMOLATA MARINERADE COCKTAILTOMATER, PISTAGENÖTTER, SEMITORKADE
TOMATER, BASILIKA OCH CROSTINI
BURRATA, GREMOLATA MARINATED COCKTAIL TOMATOES, PISTACHIOS, SEMI-DRIED TOMATOES, BASIL AND CROSTINI
210 KR

TOAST MED KRONÄRTSKOCKSPURÉ, GREMOLATA, BAKADE CHERITAS TOMATER, FRITERAD
KRONÄRTSKOCKA OCH PARMESANOST (VEGAN UTAN OST)
TOAST WITH ARTICHOKE PUREE, GREMOLATA, BAKED CHERITAS TOMATOES, FRIED ARTICHOKE AND PARMESAN
CHEESE
(VEGAN WITHOUT CHEESE)
210 KR

VARMRÄTT

/MAIN COURSE

STEKT HÄLLEFLUNDRA MED SKIRAT SMÖR, GRÖNÄRTSPURÉ, PICKLADE COCKTAILTOMATER,
POTATISPURÉ, STEKT BACON OCH VATTENKRASSE
FRIED HALIBUT WITH CLARIFIED BUTTER, GREEN PEA PUREE, PICKLED COCKTAIL TOMATOES,
MASHED POTATOES, FRIED BACON AND WATERCRESS
420 KR

ÖRTMARINERAD LAMMFILE MED RÖDVINSSKY, ROSTAD POTATIS
GRÖNA BÖNOR & PICKLAD RÖDLÖK SAMT VATTENKRASSE
HERB-MARINATED LAMB FILLET WITH RED WINE SAUCE, ROASTED POTATOES
GREEN BEANS & PICKLED RED ONION AND WATERCRESS
420 KR

STEKT MAJSKYCKLINGFILE MED ROSTAD PAPRIKA, OLIVER, TIMJANSKY,
KLYFTPOTATIS, SMULAD FETAOST OCH PERSILJA
FRIED CORN CHICKEN FILLET WITH ROASTED PEPPERS, OLIVES, THYME,
POTATO WEDGES, CRUMBLLED FETA CHEESE AND PARSLEY
360 KR

RYGGBIFF MED ÖRT/VITLÖK ROSTAD POTATIS, TIMJANSKY, BAKAD TOMAT OCH BACONLINDAD
HARICOTS VERTS
SIRLOIN STEAK WITH HERB/GARLIC ROASTED POTATOES, THYME, BAKED TOMATO AND BACON WRAPPED
HARICOT VERTS
390 KR

STEKT OXFILE MED ÖRTSMÖR, MADEIRASÅS, POMMES DUCHESSE, BAKADE CHERITAS TOMATER
OCH HARICOVERTS
FRIED BEEF FILET WITH HERB BUTTER, MADEIRA SAUCE, POMMES DUCHESSE, BAKED CHERITAS TOMATOES AND
HARICOVERTS
450 KR

EFTERRÄTT

/DESSERT

-CRÉME BRÛLÉE-
KLASSISK VANILJ
CLASSIC VANILLA
145 KR

- PANNACOTTA-
VANILJ, TOPPAS MED FÄRSKA BÄR OCH HALLONCOULIE SAMT MYNTA
VANILLA PANNACOTTA, TOPPED WITH FRESH BERRIES AND RASPBERRY COULIS WITH MINT
135 KR

-TIRAMISU-
TIRAMISU
145 KR

FRITERAD CAMEMBERT MED VANILJMASCARPONE OCH HJORTRONSYLT
FRIED CAMEMBERT WITH VANILLA MASCARPONE AND REDCURRANT JAM
195 KR

-DAGENS TÅRTA-
CAKE OF THE DAY
125 KR

KLASSISK SVENSK BUFFÉ

MINIMUM ANTAL 50 GÄSTER
760 KR/PERSON

VARMT

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

KALLSKURET

ROSTBIFF
KALLRÖKTLAX
SVARTRÖKT SKINKA

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

ÄPPELPAJ MED VANILJSÅS

SOMMARBUFFÈ

MINIMUM ANTAL 50 GÄSTER
730 KR/PERSON

VARMT

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

VARMT PÅ FAT (FATSERVERING)

RYGGBIFF MED HARICOTSVERTS OCH BEARNAISESÅS

SIDES

ITCH (FIN MALD BULGUR MED VÅRLÖK, PERSILJA OCH CITRON)
SMÖRSTEKTA CHAMPINJONER
FETAOST SALLAD
KLYFTPOTATIS
LIBABRÖD
HOMMUS
TZATSIKI
OLIVER
PEPERONI
KRONÄRTSKOCKOR I OLJA MED CITRON, VITLÖK OCH PERSILJA

DESSERT

KLASSISK VANILJ PANNACOTTA MED FÄRSKA BÄR, HALLONCOULIE OCH MYNTA

MEDELHAVS BUFFÉ

MINIMUM ANTAL 50 GÄSTER
730 KR/PERSON

VARMA

KIBBEH (NÖTFÄRSFYLLDA BULGURVETE BOLLAR)
RAKAKAT JIBNEH (OSTRULLAR)
FALAFEL (KIKÄRTSBULLAR)
GAMBAS (VITLÖKSFRÄSTA RÄKOR MED CHILD)

VARMT PÅ FAT (FATSERVERING)

KÖFTE (KRYDDIGA LAMMFÄRSBIFFAR)
ROSTAD KYCKLINGLÅRFILE
LAMMFILE

KALLA

TABBOULEH
ITCH SALLAD (FINMALEN BULGUR)
FETAOST SALLAD
MARINERADE OLIVER
SIVRI PAPRIKA
PEPERONI
INLAGDA GRÖNSAKER
LIBABRÖD
LABNEH (HÄNGD YOGHURT)
BABA GANOUGH (AUBERGINE)
HOMMUS (KIKÄRTOR)
MHAMMARA (PAPRIKA/VALNÖTTER)

DESSERT

KOCKENS VAL

FINGER FOOD

MINIMUM ANTAL 20 GÄSTER

OST/CHARK - 360 KR /PERSON

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

HAMBURGARE – 220 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

VINPAKET

LILLA

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

MELLAN

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

STORA

1 ENHET FÖRDRINK, CAVA INKL. PÅFYLNING SAMT 4 ENHETER VIN
610 KR /PERSON

KAFFE/TE

40 KR /PERSON



WESTMANSKA
PALATSET