



A MENU
OF TASTE
QUALITY
AND
PASSION

RESTAURANG
WESTMAN

PRISERNA ÄR ANGVINA EXKL. MOMS

FÖRRÄTT

RÅRAKA 230kr

Med crème fraîche, kalix löjrom, rödlök, citron & dill
(Veg/vegan alternativ finns)

 Bernard Michaut Bourgogne (France), 100% Chardonnay, 2023

TOAST SKAGEN 220kr

Med Kalixlöjrom, citron & gräslök

 Koenig Riesling Alsace (France), Riesling, 2023

BURRATA 250kr

Med gremolata marinerade cocktailtomater, pistagenötter, semitorkade tomater, basilika och crostini

 Saint Clair Marlborough (New Zealand) Sauvignon Blanc 2023

GRAVLAXTARTAR 260kr

Smörstektrågbröd, forellrom, picklad silverlök, gräslök, hängd crème fraîche, dillolja & rädisor

 Edouard Delaunay Saint-Roman Le village Blanc AOP Saint-Romain (France) Chardonnay 2022

JORDÄRTKOCKSTOAST 240kr

Gremolata, bakade cheritas tomater, kronärtskockspuré och parmesanost

 Rizzardì Pinot Grigio Venezien (Italy) Pinot grigio 2023



VARMRÄTT

HÄLLEFLUNDRA 480kr

Med skirat smör, grönärtspuré, picklade cocktailtomater, potatispuré, stekt bacon, dillolja & vattenkrasse

 Edouard Delaunay Septembre Chardonnay Bourgogne (France), 100% Chardonnay 2021

STEKT PIGGVAR 550kr

Med sandefjordssås, jordärtskockspuré, sparris, fänkålscrudié, körvel och dillolja

 Joaquín Rebolledo Godello DO Valdeorras (Spain) Godello

MAJSKYCKLINGFILÉ 350kr

Med rostad paprika, oliver, timjansky, klyftpotatis, smulad fetaost och persilja

 Edouard Delaunay Gevrey-Chambertin Vieilles Vignes, AOP Gevrey- Chambertin, France) Pinot Noir 2022

LAMMFILÉ 480kr

Med rödvinssky, rostad potatis gröna bönor & picklad rödlök samt vattenkrasse

 Chateau La Caderie Authentique Bordeaux (France) Merlot, Cabernet Sauvignon & Petit verdot 2019

RYGGBIFF 430kr

Med ört/vitlök rostad potatis, timjanky, bakad tomat och baconlindad haricots verts

 Rizzardì Pojega Superiore DOP Valpolicella (Italy) Corvina, Rondinella & Molinara 2023

OXFILÉ 530kr

Med örtsmör, madeirasås, pommes duchesse, bakad tomat, sparris & picklad rödlök

 Wente Southern Hills Central Coast (USA) Cabernet Sauvignon 2021

DESSERT

CRÉME BRÛLÉE 150kr

Klassisk vanilj

PANNACOTTA 140kr

Toppas med färska bär och halloncoulie, samt mynta

CREMA CATALANA 160kr

Med apelsin, kanel & vanilj

KEY LIME PIE 165kr

Serveras i cocktailglas med jordgubbar, vit choklad & vanilj crunch

TÅRTA 130kr

Kökmästaren presenterar förslag på tårta



VÄGEN TILL MITT HJÄRTA

1. KÖP MIG MAT
2. LAGA MIG MAT
3. BLI MAT



*Westmanska Palatset blev sällskapslivets centrum
och hyste Naturhistoriska samlingen från 1831.*

Klassisk SVENSK BUFFÉ

Minsta antal gäster: 50 st
760 kr/person

VARMT

- Köttbullar
- Friterad kolja
- Örtmarinerada kycklinglårfile
- Laxpudding med skirat smör
- Västerbottenost paj
- Kokt potatis med gräslök och dill

SÅSER/RÖROR

- Gräddsås
- Rom/dill crème
- Dansk remouladsås
- Rårörda lingon

KALLSKURET

- Rostbiff
- Kallröktlax
- Svartrökt skinka

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
- Surdegbröd
- Knäckebröd
- 3 sorters smör
(Havssalt, vitlök/örter samt saffran)

Sommar BUFFÉ

Minsta antal gäster: 50 st
730 kr/person

VARMT

- Kycklingvingar med koreansk chili/vitlök glaze
- Köfte (Saftiga, kryddiga färsbiffar)
- Stekt chorizo (äka spansk)
- Aubergine gratäng med potatis, tomat och lök (Vegan)
- Friterade kikärtsbullar (Vegan)

DESSERT

- Klassisk vanilj pannacotta med färska bär, halloncoulie och mynta

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



*Det var även en centralpunkt för
Stockholms sällskapsliv under 1800-talet.*

Nedelhavs BUFÉ

Minsta antal gäster: 70 st
760 kr/person

SMÅ VARMT

- Kibbeh
- Sambossek
- Rakakat Jibneh
- Falafel
- Köfte
- Gambas

DESSERT

- Creme brûlée

KALLA RÄTTER

- Tabbouleh
- Itch sallad (Finmalen bulgur)
- Fetaost sallad
- Marinerade oliver
- Sivri paprika
- Peperoni
- Inlagda grönsaker
- Libabröd
- Labneh
- Baba ganouch
- Hommus
- Mhammara



*Huset blev viktigt i början av
1800-talet när Georg
Adlersparre styrde Sverige efter
statskuppen 1809.*

Ringel FINGER FOOD

Minsta antal gäster: 50 st

OST/CHARK

360kr / 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

220kr / PERSON

Högreburgare 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 FRITTES

45kr / PERSON

Pommes frites

Säsongens MOUSSERANDE

AOP CREMANT DE LIMOUX BLANC

Ursprung: Limoux (Frankrike), Druva: 70% Chardonnay, 20% Chenin, 10% Mauzac
570kr

RICHARD CRÉMANT DU JURA BLANC DE BLANCS BRUT NATUR

Ursprung: Jura (Frankrike), Druva: Chardonnay
560kr

RIZZARDI PROSECCO EXTRA DRY

Ursprung: Venetien, Prosecco DOC(Italien), Druva: 100% Glera
550kr

HOMMAGE Á GASTON BURTIN BLANC DE BLANC 2017

Ursprung: Epernay (Frankrike, Champagne), Druva: 100% Chardonnay Årgång: 2017
1 200kr

AVEC VAGNEN

6 utvalda avec att välja mellan
88 kr/2 centiliter

VINPAKET

LILLA

272kr

1 enhet fördrink, cava samt 2 enheter vin

STANDARD

368kr

1 enhet fördrink, cava samt 3 enheter vin

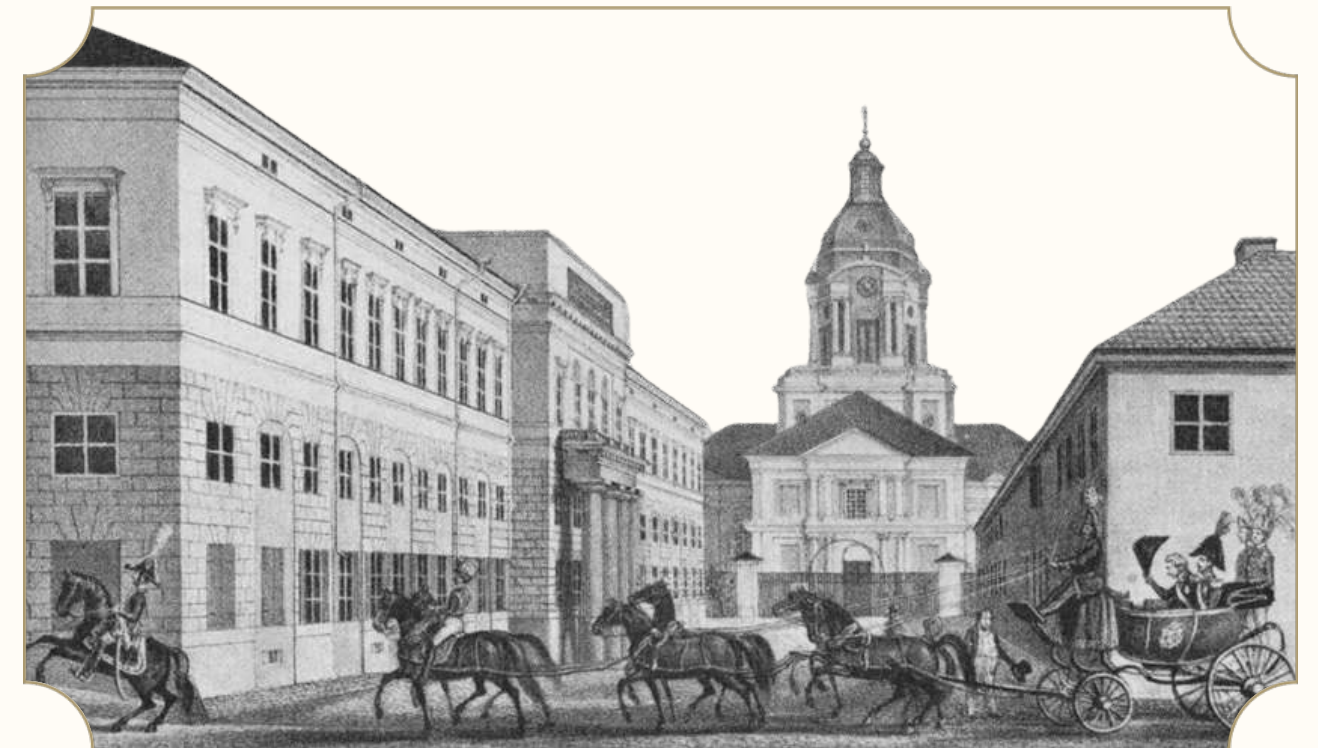
STORA

552kr

1 enhet fördrink, cava inkl. påfyllning samt 4 enheter vin

 VOLUNTÉ BIANCO Origin: Northeastern Italy 70% Pinot Grigio, 30% Chardonnay

 VOLUNTÉ ROSSO Origin: Northeastern Italy 70% Merlot, 30% Cabernet Sauvignon



*Carl XIV Johan och Greve Magnus
Brahe, framför Westmanska Palatset.
Teckning av Ferdinand Tollin 1841*



EDOUARD DELAUNAY SEPTEMBRE CHARDONNAY
Origin: Bourgogne (France), Druva: 100% Chardonnay, Årgång: 2021
700kr

CHABLIS BERNARD MICHAUT
Origin: Bourgogne (France), Grapes: 100% Chardonnay, Vintage: 2021
690kr

KOENIG RIESLING
Origin: Alsace (France), Grapes: Riesling, Vintage: 2023
440kr

JOAQUIN REBOLLEDO GODELLO
Origin: DO Valdeorras (Spain) Grapes: Godello
440kr

SAINT CLAIR ORIGIN SAUVIGNON BLANC
Origin: Marlborough (Nya Zeeland) Grapes: Sauvignon Blanc Vintage: 2023
495kr

EDOUARD DELAUNAY SAINT-ROMAN LE VILLAGE BLANC
Origin: AOP Saint-Romain (France) Grapes: Chardonnay Vintage: 2022
1900kr

RIZZARDI PINOT GRIGIO
Origin: Venezien (Italy) Grapes: Pinot griogio Vintage: 2023
440kr



MENICUCCINI VINI CHIANTI DOCG RISERVA
Origin: Toscana (Italy) Grapes: Sangiovese
448kr

EDOUARD DELAUNAY SEPTEMBRE PINOT NOIR
Origin: Bourgogne (France), Grapes: 100% Pinot noir , Vintage: 2022
630kr

CONDE VALDEMAR RESERVA RIOJA
Origin: DOCa Rioja (Spain), Grapes: 85% Tempranillo, 10% Graciano, 5% Garnacha,
Vintage: 2017
450kr

RIZZARDI POJEGA SUPERIORE DOP
Origin: valpolicella (Italy) Grapes: Corvina, Rondinella & Molinara Vintage: 2023
660kr

CEDRO DO NOVAL TINTO
Origin: VR Douro (Spain), Grapes: 40% Touriga Nacional, 20% Syrah, 15%
Field Blend; 15% Touriga Francesa, 10% Tinta Roriz, Vintage: 2021
550kr

CHATEAU LA CADERIE AUTHENTIQUE
Origin: Bordeaux (France) Grapes: Merlot, Cabernet Sauvignon & Petit verdot Vintage:
2019
710kr