



A MENU
OF TASTE
QUALITY
AND
PASSION

RESTAURANG
WESTMAN


PRISERNA ÄR ANGVINA EXKL. MOMS

FÖRRÄTT

RÅRAKA **230kr**


Med crème fraiche, kalix löjrom, rödlök, citron & dill

(Veg/vegan alternativ finns)

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

TOAST SKAGEN **220kr**

Med Kalix löjrom, citron & gräslök

 Koenig Riesling Alsace (France), Riesling, 2023


BURRATA **250kr**

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

 Saint Clair Marlborough (New Zealand) Sauvignon Blanc 2023

GRAVLAXTARTAR **260kr**

Smörstekt rågbröd, forellrom, picklad silverlök, gräslök, hängd crème fraîche, dillolja & rädisor

 Edouard Delaunay Saint-Roman Levillage Blanc A O P Saint-Romain (France) Chardonnay 2022

KRONÄRTKOCKSTOAST **240kr**

Gremolata, bakade cheritastomater, kronärtskockspuré & parmesanost

 Rizzardi Pinot Grigio Venezien (Italy) Pinot grigio 2023



VARMRÄTT

HÄLLEFLUNDRA **480kr**

Med skiratsmör, grönärtspuré, picklade cocktailtomater, potatispuré, stekt bacon, dillolja & vattenkrasse

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

STEKT PIGGVAR **540kr**

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

 Joaquin Rebolledo Godello DO Valdeorras (Spain) Godello


MAJSKYCKLINGFILÉ **350kr**

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

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

LAMMFILÉ **480kr**

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

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

RYGGBIFF **430kr**

Med ört/vitlök rostad potatis, timjansky, bakad tomat & baconlindad haricots verts

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

OXFILÉ **570kr**

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

 Wente Southern Hills Central Coast (USA) Cabernet Sauvignon 2021

DESSERT

CRÈME BRÛLÉE **150kr**

Klassisk vanilj

PANNACOTTA **140kr**

Toppas med färskabär & halloncoulie, samt mynta

CREMA CATALANA **160kr**

Med apelsin, kanel & vanilj

KEY LIME PIE **165kr**

Serveras i cocktailglas med jordgubbar, vitchoklad & vaniljcrunch

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/pp

VARMT

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

SÅSER/RÖROR

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

KALLSKURET

- Rostbiff
- Kallröktlax
- Svartrökt skinka

TILLBEHÖR

- Fransk potatisallad
- Matvetesallad med rostade betor, fetaost & granatäpple
- Smörstekta svampar toppas med vitlök & örter
- Inlagda grönsaker
- Brieost på kex med fikonmarmelad
- Ägghalvor toppas med löjrom & gräslök
- Surdegsbröd
- Knäckebröd
- 3 sorters smör
(Havssalt, vitlök/örter samt saffran)

Sommar BUFFÉ

Minsta antal gäster: 50 st
730 kr/pp

VARMT

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

DESSERT

- Klassisk vanilj pannacotta med färska bär, halloncoulie & mynta

SIDES

- Itch (fin mald bulgur med vårlök, persilja & citron)
- Smörstekta champinjoner
- Fetaost sallad
- Klyftpotatis
- Libabröd
- Hommus
- Tzatsiki
- Oliver
- Peperoni
- Kronärtskockor i olja med citron, vitlök & persilja



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

Nedelhavs BUFFÉ

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



Frukost BUFFÉ

Minsta antal gäster: 40 st
340 kr/person

- Olika sorters bröd
- Smör
- Skivade grönsaker
- Salami
- Brie
- Leverpastej
- Smörgåsgurka
- Ost
- Skinka
- Ägg
- Kaviar
- Marmelad
- Musli
- Mjök
- Mineralvatten
- Kaffe/te

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

FINGERFOOD

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



Traditionell ITALIENSK

360kr / PERSON

- Bruchetta, rostad surdegsbröd, tomater, basilika, olivolja & parmesanost
- Prosciutto på spett med melon, mozzarella, basilika & hallonbalsamico
- Friterad kronärtskocka med kronärtskockspuré i glas med gremolata, hyvlad parmesanost & semitorkade tomater
- Marinerade oliver
- N'dujatoast med chilihonung, parmesanost & ruccola
- Bresaolarullar fyllda med ricottaost, pistagenötter & citron

Klassisk SVENSK

280kr / PERSON

- Skagen toast med kalixlöjrom & gräslök
- Rostbiffsnittar med rostadlök, persilja, tomat & rädisor
- Baconlindade med jool dadlar fyllda med getost, valnötter & chilihonung
- Fetaostcremé på stekt landgång, semitorkade tomater & oliver
- Kallröktlaxsnittar på landgång, färskost, gräslök & forellrom

HAMBURGARE

250kr / 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 FRITTES

45kr / PERSON

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

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

1 200kr

AVEC VAGNEN

6 utvalda avec att välja mellan
66 kr/2 centiliter

Vin PAKET

LILLA

272kr

1 enhet fördrink, cava samt 2 enheter vin

STANDARD

370kr

1 enhet fördrink, cava samt 3 enheter vin

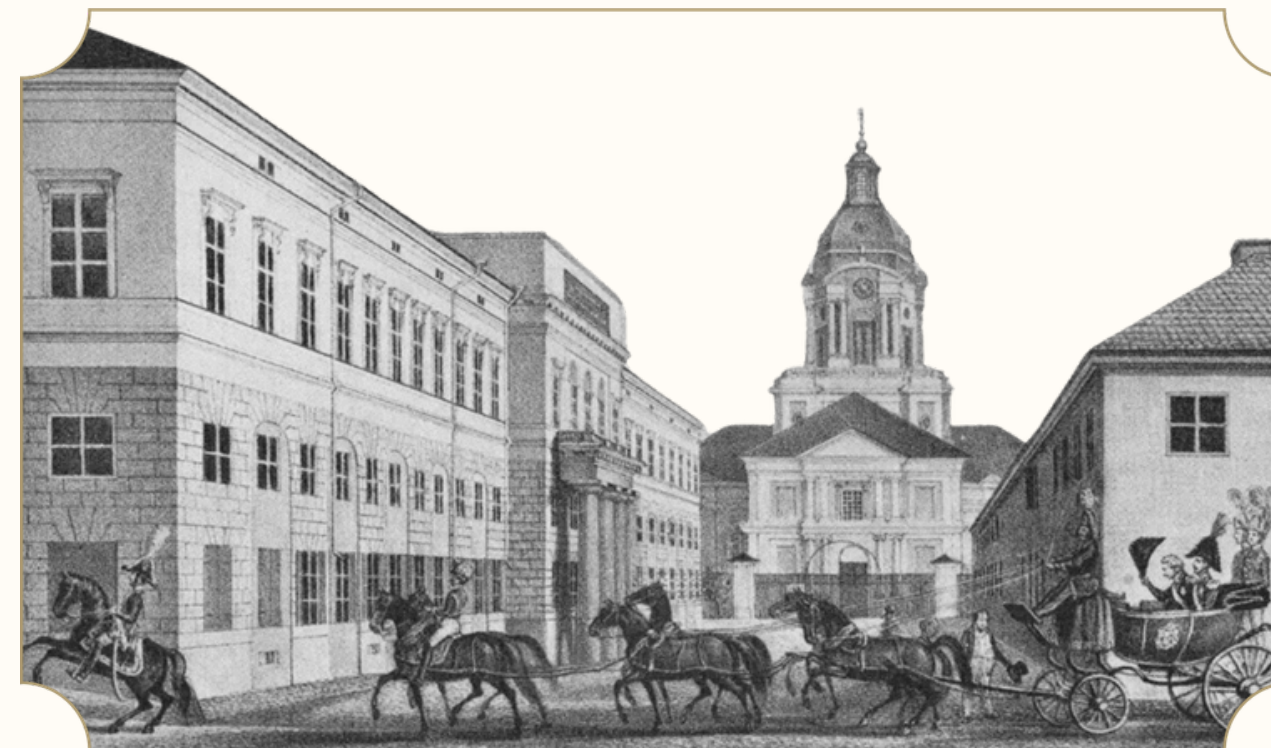
STORA

550kr

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

Säsongens VITA

EDOUARD DELAUNAY SEPTEMBRE CHARDONNAY

Origin: Bourgogne(France), Druva: 100% Chardonnay, Årgång: 2021

530kr

CHABLIS BERNARD MICHAUT

Origin: Bourgogne (France), Grapes: 100% Chardonnay, Vintage: 2021

510kr

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 (NyaZeeland) Grapes: Sauvignon Blanc Vintage: 2023

495kr

EDOUARD DELAUNAY SAINT-ROMAN LE VILLAGE BLANC

Origin: AOP Saint-Romain (France) Grapes: Chardonnay Vintage: 2022

1430kr

RIZZARDI PINOT GRIGIO

Origin: Venezien (Italy) Grapes: Pinot griogio Vintage: 2023

440kr

Säsongens RÖDA

MENICUCCINI VINI CHIANTI DOCG RISERVA

Origin: Toscana (Italy) Grapes: Sangiovese

448kr

EDOUARD DELAUNAY SEPTEMBRE PINOT NOIR

Origin: Bourgogne (France) Grapes: 100% Pinotnoir Vintage: 2022

630kr

CONDE VALDEMAR RESERVA RIOJA

Origin: DOCaRioja(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