

MENY 1

TOAST SKAGEN

skagenröra, rostad bröd, rödlök, gräslök, löjrom och citron

OXFILÉ Tournedos

oxfilé tournedos, haricot vertes, vitlökssmör, portvinssky och pommes Anna

PEACH MELBA

Semifreddo, vit choklad, hallon, persika och maräng

3- RÄTTER 765 KR PER PERSON

MENY 2

GRAVAD HJORT

tartar på gravat innanlår, löjrom och gulbeta

SMÖRBAKAD RÖDING

potatisstomp, syrad gurka, laxrom och Beurre blanc

OSTKAKA

Rökeriets ostkaka, amarettogrädde & syltade bär

3- RÄTTER 740 KR PER PERSON

MENY 3



GRAVAD OCH RÖKT MOROT

hovmästarsås, tångkaviar och curditésallad

VEGETARISKA KÅLDOLMAR

kåldolmar med svampfyllning, linser, haricot vertes, blomkålskräm och svampsky

VANILJPARFAIT

karamelliserad choklad & hallon

3- RÄTTER 655 KR PER PERSON

SKÄRGÅRDSBUFFÉ

denna meny gäller för minst 30 personer

- FISK -

rökta räkor
skagenröra
fänkålsgravad lax
najak lax
rödbetsgravad lax
varmrökt lax
matjessilltårta
stek inlagd strömming
sillsallad
senapssill
lök- & libbstickasill
rökeriets inlagda sill
sommarsill-äpple & fänkål
ginsill
champagnesill med laxrom
citrus och dill sill
matjessill
rökt matjessill

- KÖTT-

ankbröst med ingefära
kryddrokt fläskkarré
lammfiol
rostbiff
linderoc salami
Janssons frestelse
kycklingspett
mörbakad brisket

- TILLBEHÖR-

aioli
homästarsås
rökt gräddfil
Caesarsallad med spenat
fransk potatissallad
citron
quinoasallad med linser
surdegsbröd
knäckebröd
rökt färskost
färskpotatis med dill

- SÖTT-

pannacotta med bär
rawbollar

795KR
PER PERSON

Alla priser är inklusive moms.

MENU 1

TOAST SKAGEN

Skagen shrimp mixture, toasted bread, red onion, chives, topped with löjrom (swedish roe) and lemon

BEEF TENDERLOIN Tournedos

Beef tenderloin tournedous, haricots verts, garlic butter, port wine sauce and Pommes Anna.

PEACH MELBA

Semifreddo, white chocolate, raspberries, peach and meringue

3- COURSES 765 SEK PER PERSON

MENU 2

CURED VENISON

Tartare of cured inner thigh, vendace roe & golden beetroot

BUTTER - BAKED ARCTIC CHAR

Potato purée, pickled cucumber, salmon roe and Beurre Blanc

CHEESECAKE

Rökeriet's cheesecake, amaretto whipped cream & preserved berries

3- COURSES 740 SEK PER PERSON

MENU 3



CURED AND SMOKED CARROT

Hovmästar sauce, seaweed caviar and crudité salad

VEGETARIAN CABBAGE ROLLS

Cabbage rolls with mushroom filling, lentils, haricots verts, cauliflower cream and mushroom sauce

VANILLA PARFAIT

Caramelised chocolate & raspberries

3 - COURSES 655 SEK PER PERSON

ARCHIPELAGO BUFFET

this menu is available for a minimum of 30 people

- FISH -

smoked prawns

skagen shrimp mixture

fennel - cured salmon

cold poached salmon

beetroot - cured salmon

hot - smoked salmon

matjes herring platter

fried pickled herring

herring salad

pickled herring in mustard sauce

onion & lovage herring

pickled herring

summer herring with apple & fennel

champagne herring with salmon roe

gin herring

citrus & dill herring

matjes herring

smoked matjes herring

- MEAT-

duck breast with ginger

spiced pork shoulder

roast lamb

roast beef

Linderoc salami

Jansson's Temptation

chicken skewers

smoked brisket

- SIDES -

aioli

hovmästar sauce

smoked sour cream

Caesar salad with bacon

french potato salad

lemon

quinoa salad with lentils

sourdough bread

crispbread

smoked fresh cheese

new potatoes with dill

- DESSERTS-

panna cotta with berries

raw food - chocolate balls

795 SEK
PER PERSON

Prices shown include VAT

RÖKERIET FJÄDERHOLMARNAS

FESTMENYER

Välj mellan tre olika menyer, en buffé, olika dryckespaket och flera tillval.
Vi tillgodoser såklart allergener och tillhandahåller spännande alkoholfria alternativ.

Menyerna gäller för grupper om minst 10 personer.

FÖRDRINK

PINA COLADA SPRITZ	165 kr
Frisk ananas och kokos	
MOJITO SPRITZ	165 kr
Kryddig mynta och lime	
GIN TONIC	185 kr
Gin, Royal Bliss Signature Tonic, citron	

BUBBEL & CHAMPAGNE

JAUME SERRA CAVA BRUT I SPAIN	140 / 650 kr
CHAMPAGNE DE SAINT MARCEAUX BRUT I FRANCE	195 / 1095 kr
MOËT & CHANDON IMPÉRIAL CHAMPAGNE I FRANCE	1350 kr
PHILIPPONAT ROSÉ BRUT I FRANCE	1650 kr

DRYCKESPAKET

STANDARD

fr. 455kr per person - Dryckespaket
Glas Cava
2 x Glas vin alternativt Öl
Kaffe & Te

PREMIUM

fr. 645kr per person - Dryckespaket
Detta inkluderas
Glas Cava
3 x Glas premium vin alt. Öl
Kaffe & Te

EXTRA

fr. 795kr per person - Dryckespaket
Detta inkluderas
Glas Cava
5cl Snaps
2 x Glas premium vin alt. Öl
4cl Avec
Kaffe & Te

KANAPÉER & SMÅPLOCK

FRASIG POTATIS	52 kr/st
fyllt med najad lax och hackat ägg	
PETIT CHOUX	40 kr/st
med svampfyllning och färskost med rödlök	
GRAVAD HJORT	52 kr/st
granskottsmajonnäs och sellerikrisp på hjärtsallad	
SKAGENRÖRA	52 kr/st
krustad med skagenröra, rödlök och löjrom	
GUBBRÖRA	42 kr/st
på rågbröd med picklad lök	

POTATISPLÄTTAR	40 kr/st
rökt gräddfil och matjesill	
RÖKTA RÄKOR	285 kr/st
för ca 2 - 4 personer surdegsbröd & aioli	
CHARKUTERIER	245 kr/st
för 2 - 3 personer rökt ankbröst, rökt fläskkarré, rökt hjort, karl johan-salami, grillat surdegsbröd och rårörda krusbär	
MARINERADE OLIVER	75 kr/st
CHIPS	40 kr/st

Alla priser är inklusive moms.

RÖKERIET FJÄDERHOLMARNAS

SPECIAL OCCASION MENUS

Choose from three set menus, a buffet, beverage packages and a variety of add-ons.
We are happy to accommodate dietary requirements and also offer exciting
non - alcoholic alternatives.

Our menus are available for groups of 10 guests or more

PRE - DINNER DRINK

PINA COLADA SPRITZ	165
Fresh pineapple and coconut	
MOJITO SPRITZ	165
Spicy mint and lime	
GIN TONIC	185
Gin, Royal Bliss Signature Tonic, lemon	

BUBBEL & CHAMPAGNE

JAUME SERRA CAVA BRUT I SPAIN	140 / 650
CHAMPAGNE DE SAINT MARCEAUX BRUT I FRANCE	195 / 1095
MOËT & CHANDON IMPÉRIAL CHAMPAGNE I FRANCE	1350
PHILIPPONAT ROSÉ BRUT I FRANCE	1650

DRINK PACKAGE

STANDARD

from. 455 SEK per person
Glass of Cava
2 x glasses of wine or beer
Coffee & Tea

PREMIUM

from. 645 SEK per person
Glass of Cava
3 x glasses of premium wine or beer
Coffee & Tea

EXTRA

from. 795 SEK per person
Glas Cava
5cl schnapps
2 x glasses of premium wine or beer
4cl Avec (digestif)
Coffee & Tea

CANAPÉS AND FINGER FOOD

CRISPY POTATO	52 kr/piece	POTATO PANCAKE	40 kr/piece
filled with cured salmon and chopped egg		with smoked sour cream and matjes herring	
PETIT CHOUX	40 kr/piece	SMOKED PRAWNS	285 kr
with mushroom filling and cream cheese with red onion		for approx. 2 - 4 persons	
CURED VENISON	52 kr/piece	sourdough bread & aioli	
with spruce mayo and celery crisp on baby gem lettuce		CHARCUTERIE BOARD	245 kr
SKAGENRÖRA	52 kr/piece	for 2 - 3 persons	
tartlet with shrimp Skagen mix, red onion and roe		smoked duck breast, smoked pork tenderloin, smoked venison, sobrasa, freshly stirred gooseberries and sourdough bread	
TRADITIONAL SWEDISH EGG - ANCHOVY MIX	42 kr/piece	MARINATED OLIVES	75 kr
on rye bread with pickled onions		CHIPS	40 kr

Prices shown include VAT