



Fira Valborg på Sigtuna Stadshotell

Välkommen till Valborgsmässmiddag den 30 april 17.00-22.00.
Inled aftonen med en oförlömlig måltid. Promenera sedan ner till elden när den tänds vid stranden, och fortsatt kvällen med drinkar i vår bar.

Meny

Förrätter:

Vit sparrissoppa

Med sparrisroyal, inkokt sparris, rostad gul lök, krispiga nässlor och toppmurklor

Eldad pilgrimsmussla

Kalixlöjrom, svarvad potatis, bakad pärlök, prästostbrioche, syrad potatis och gräslöksskum

Varmrätter:

Röding

Grönärtskräm, inkokta gulbetor, fänkålspollen, rabarber- och honungsvinägrett, bakad vit sparris, kroketter gjorda på färskpotatis och spritärtor

Biff

Grillad salladslök, talgstekt panko med torkad pepparrot, fermenterat vitlökssmör, bakad färsklök, lökringar samt en kräm på persiljerot, persilja och kallpressad rapsolja

Desserter:

Blåbär från Roslagen

Kompott och kräm smaksatt med honung, mazarin, brynt smörglass, rostad mandelmassa från Vahlrona, torkat havreflam med timjan

Nougatganache

Med kämmjökssorbet, hasselnötskaka, salt nötkrokant med hallonkräm, hallonflam och rostad choklad

Trerätters meny, pris 545 kr

Boka

www.sigtunastadshotell.se

08 592 501 00

info@sigtunastadshotell.se

*Hemma Bra
men Borta Bäst*

