

SMAKA PÅ SIGTUNA



SMAKA PÅ SIGTUNA

Tillsammans gör vi skillnad

Sigtuna är en välbesökt matdestination och i guiden Smaka på Sigtuna kan du läsa om hur restaurangerna inom Hållbar Destination arbetar för att säkerställa att matlagningen sker på ett hållbart sätt. Förutom en närmare presentation av restaurangerna innehåller även Smaka på Sigtuna flera fina erbjudanden för såväl privata som konfererande gäster.

Som Sveriges fjärde största hotelldestination och hemkommun till Sveriges största flygplats känner vi i Sigtuna ett särskilt ansvar att säkerställa att utvecklingen sker på ett hållbart och ansvarsfullt sätt. Hållbar Destination grundades 2009, med målet att lägga konkurrensen åt sidan för att säkerställa att utvecklingen sker på ett hållbart och ansvarsfullt sätt. Handling och kunskapsdelning kring frågor som rör klimat, mat och samhälle står i centrum.

Mat är en viktig del av vårt erbjudande. Tillsammans har vi beslutat att de 1,1 miljoner koppar kaffe som årligen serveras ska vara ekologiska. Självklart med ekologisk mjölk till. Nätverket bidrar till biologisk mångfald genom en gemensam satsning på biodling. Tillsammans skördar vi över ett halvt ton honung som serveras i restaurangerna på våra anläggningar.

Idag består nätverket av 11 hotell- och mötesanläggningar, alla med sin unika matfilosofi men med ett gemensamt fokus på att skapa fantastisk mat utifrån ett hållbart perspektiv.

Läs mer på hallbardestination.se.

I SAMARBETET INGÅR:

1909 Sigtuna Stadshotell, Clarion Hotel Arlanda Airport, Hotell Kristina, Radisson Blu Arlanda Hotel, Radisson Blu Airport Terminal Hotel, Rosersbergs Slottshotell, Sigtunahöjden Hotell & Konferens, Sigtunastiftelsen, Stora Brännbo Konferens & Hotell, Scandinavian Service Partner och Destination Sigtuna AB som driver nätverket.



SIGTUNAMODELLEN

En ny standard för att genomföra kreativa möten och konferenser på ett säkert sätt – trots rådande pandemi. Sigtunamodellen består av ett säkert värdskap från Sigtunas hotell- och mötesanläggningar samt en Covid-19-anpassad toolbox för effektiva och kreativa möten framtagna av Hyper Island. **Läs mer här.**

Följ Folkhälsomyndighetens rekommendationer. Tvätta händerna, håll avstånd och stanna hemma om du är sjuk.

Sigtunahöjden Hotell och konferens



Sigtunahöjden skapar hållbara och framgångsrika möten med upplevelsen i fokus. Det gör vi genom att ta ansvar för de krav och behov som människor, företag och miljön har på oss. Vi tänker kretslopp och vet att vi är en del av ett sammanhang. Tillsammans ska vi lyckas med att skapa minsta möjliga påverkan men största möjliga avtryck för framtiden.

Vi lägger stor omsorg på maten som serveras hos oss. Utöver att vi ofta serverar vilt och har en mycket hög andel ekologiska råvaror köper vi även in hela djur från närliggande gårdar där inget går till spillo. På temat matsvinn serverar vi också fika i mindre bitar.

Njut av en trevlig frukost i lugn och ro med underbar utsikt. Här finns allt gott du kan önska: varma rätter, kalla goda juicer, frukt, pannkakor, hembakat bröd och mycket mer. Frukosten serveras även utvalda helger. Håll utkik på vår Facebook-sida alternativt vår onlinebokning för tillgängliga datum och förmånliga priser när du bokar och betalar online. Boka gärna om du vet att ni är fler än två personer.

En välkomponerad lunchmeny serveras med förrätt, huvudrätt, härlig sallad, bröd och kaffe. Den milsvida utsikten ingår i priset. Middagen tillagas i vårt öppna kök där du själv kan se hur kockarna sätter samman sina kreationer i Restaurang Skog. Med ett nyfiket och engagerat köksteam levererar vi på ett ödmjukt sätt en måltidsupplevelse på hög gastronomisk nivå där smaken och råvaran är i fokus. Kockarna tar tillvara det bästa från skog och mark och kryddar med kreativitet och kunskap.

**Sigtunahöjden
Hotell och Konferens**
Hertigvägen 7,
193 31, Sigtuna
info@sigtunahojden.se
www.sigtunahojden.se



FRUKOST

Hela året erbjuder vi frukost varje vardag kl. 07.00–10.00, även om du inte har bokat hotellrum. Även öppet under utvalda helger, se Facebook.



LUNCH

Lunchen serveras kl. 11.30–14.00 som tvårättersmeny eller i form av enbart huvudrätt. Även takeaway erbjuds.



À LA CARTE

Vår À la carte serveras i Restaurang Skog måndag–torsdag 18.30–20.15.

Hösten och vinterns evenemang

Spapaket med ljusstöpning

Ta tillfället i akt och hitta på någonting annorlunda i höst – prova på att stöpa ljus i en vacker atmosfär på Sigtuna Ljusfabrik! Med vårt spapaket med ljusstöpning får du tid att varva ner och ta hand om dig själv och dina nära lite extra under en dag. Koppla av i vår relax och njut av närproducerad och närodlat mat i Restaurang Skog. Passa även på att boka till någon av våra härliga behandlingar hos våra spaterapeuter!

A Taste of Christmas

Helgerna 5/12 och 12/12 bjuder vi in till julweekend i Sigtuna med avkoppling, god mat och julspa. På kvällen serveras måltidsupplevelsen A Taste of Christmas med julens alla smaker. Måltiden serveras i mindre omgångar och består av flera rätter inspirerade av vintersäsongen. En uppvisning och upplevelse helt ensam i sitt slag! I weekendpaketet ingår inträde till relaxavdelningen och våra jacuzzis. Somnar gör ni i våra sköna hotellsängar, för att sedan vakna till en generös frukostbuffé!

Afternoon Tea

Helgerna andra och tredje advent dukar Restaurang Skog även upp sitt populära Afternoon tea. Nybakade scones med marmelad och curd liksom sötsaker som hemmagjorda godisremmar, kakor och bakverk. Lägg därtill snittar och andra tilltugg efter säsong. Självklart serverat med flera olika sorters te. Boka redan idag för att säkra din plats till Sigtunas absolut smarrigaste evenemang.

Catering & fest

Vi lagar gärna maten till din hemmafest eller håll festen hos oss. Här finns inga givna gränser. Vi ser alltid möjligheter till nytänkande och kreativitet för att förverkliga er drömfest. Med en vidsträckt utsikt över det uppländska landskapet och Mälarens vatten har vi de rätta förutsättningarna för att skapa minnen för livet. Välkommen att boka in livets alla fester på Sigtunahöjden!

..... *Erbjudande*

PRIVAT

Middag med Restaurang Skogs Gröna rätt (Lakto-ovo-vegetarisk huvudrätt) med lök, svamp, gotlandsinser och blomkål. Gäller måndag–torsdag i november. Pris: 189kr

KONFERENS

Dagsmöte med lunch. Dessutom ingår för- och eftermiddagsfika med bland annat kaffebröd och smoothies. Pris från 715 kr/person exkl. moms.





FRUKOST

Hotell Kristina erbjuder en stor ekologisk frukostbuffé, med såväl varma som kalla hemgjorda rätter. Måndag-fredag 07.00-09.30. Lördag-söndag 07.00-10.30. Förboka på 08-592 580 00.



LUNCH

Vi serverar er en förrätt, dagens varmrätt, sallad, hembakt bröd, vatten samt kaffe med hemgjorda godsaker. För konferensgäster ingår vår toppenfina affärlunch i helpensionen. Öppettiderna varierar. Förboka på 08-592 580 00.



À LA CARTE

På Hotell Kristina serveras förstklassiga, ekologiska middagar i den trevliga restaurangen eller om årstiden så medger, ute på gården om ni föredrar det. Öppettiderna varierar. Förboka på 08-592 580 00.

Hotell Kristina
Rektor Cullbergs väg 1,
193 23 Sigtuna
info@hotellkristina.se
www.hotelkristina.se

Hotell Kristina



Hotell Kristina ligger med underbar utsikt över Mälaren och Sigtuna stad, lagom långt från storstaden. Vår inspirerande miljö och personliga service passar perfekt för din affärlunch, stämningsfulla middag, ett informellt mingel & after work eller årets viktigaste fest. Alltid med högkvalitativa, ekologiska råvaror som bas och med stor kärlek för mat och dryck som krydda.

I över 20 år har ekologiskt och närproducerat varit självklart i vårt val av råvaror. Vi har idag, som ett av få hotell i Sverige, en restaurang med två KRAV-märken! Över 65 % av det du äter och dricker hos oss är ekologiskt och godkänt av KRAV.

Vår vision och affärsidé är att vi ska vara det färgstarka hotellet med personligt bemötande och ett högklassigt ekologiskt kök dit du alltid längtar tillbaka. Vi månar om helheten och vill att du ska känna dig hemma och få positiv energi av att vistas i vår miljö. Våra ledord är "Färgstarkt, Hållbart & Äkta rakt igenom".

Varmt välkommen till en riktigt härlig vistelse hos oss!

Börja dagen med en lyxig ekologisk hotellfrukost, den bästa start man kan önska sig. Ta med dig kollegan på frukostmöte eller familj och vänner på lite vardagslyx.

Ta en riktigt energigivande paus under dagen! Varmt välkommen att boka din affärlunch, lunchen med vännerna eller släktlunchen för att fira på Hotell Kristina!

Middagen tillagas med våra kockars smaksäkra kärlek och passion för matlagning som bästa kryddan. Säsong, nya idéer och vilka råvaror som är absolut bäst just för dagen styr kvällens meny.

Erbjudande

PRIVAT

Sista veckan före jul har affärlunchen en twist av julens smaker. Ni serveras ett urval av julens sillar och laxar, en delikatessallrik och dagens varmrätt, som även den har julens toner. Sallad, nybakat bröd, vatten, kaffe och hemgjorda godsaker ingår. Pris 250 kr/person (Ord pris 295 kr) Erbjudandet gäller max 2 personer, 14-18 december. **KOD "Smaka på Sigtuna"**

KONFERENS

Dagkonferens till reducerat pris inkluderar välkomstkaffe, affärlunch, eftermiddagskaffe och salta tilltugg. Pris: 650 kr/ex moms person (Ordinarie pris 850 kr) **KOD "Smaka på Sigtuna"**

Ekologiskt julbord med oslagbara smaker

Fira in julen hos oss. I vår funkismiljö med utsikt ner över den istäckta Mälaren och den lilla staden finner sig julstämningen. Vi tänder eldar på gården och välkomnar med glögg. Årets ekologiska julbord är som alltid traditionellt med en elegant twist. Vi börjar med att servera er våra hemgjorda sillar. På buffén hittar ni de fina fisk- och laxrätterna, de smakfulla delikatesserna, det gröna och det varma. Julens ostar, desserter och alltigenom Kristina-gjorda godiset ger er det perfekta avslutet.

Här kan du välja mellan totalt två intima lunch- och fyra middags-sittningar, med tre ankomsttider om max 60 gäster per tillfälle. Ett upplägg för allas säkerhet.

Planerar du ditt företags julfest? Under december månad serverar vi en lyxig 3-rätters vintermiddag, som avslutas med en dessert-, ost- och godisbricka med julens smaker till alla våra konferensgrupper. Önskar du boka vårt Ekologiska julbord med oslagbara smaker istället ber vi dig kontakta oss för offert och tillgänglighet.

Konferens och kickoff på Hotell Kristina

När ni väljer att besöka oss för konferens, kurs, ledningsgruppsmöte, kickoff eller företagsfest, kommer ni till en inspirerande miljö där ni kan fokusera fullt ut på syftet med ert möte. Vistelsen är generös och kryddas med personlig service, fina lokaler, kul aktiviteter och omtalat god mat från vårt förstklassiga ekologiska kök. Vi har 13 möteslokaler som passar för grupper från 2-130 gäster. Läget mitt i Sigtuna stad, med närhet till storstad, flygplats och järnvägsstation, är suveränt.



Hotell Kristina

Sigtunastiftelsen



Sigtunastiftelsen är en plats för öppen dialog mellan oliktankande, en mötesplats öppen för alla och alla tillfällen. Maten är en viktig del av Sigtunastiftelsens verksamhet. Att arbeta med lokala produkter, odla eget samt jobba med ekologiska råvaror ligger oss varmt om hjärtat. Vår restaurang är KRAV-märkt, vårt hotell är Svanen-märkt och vi är en av endast 35 medlemsorganisationer i Fairtrade Sverige.



À LA CARTE

Vår À la carte serveras
måndag-lördag 17.00-21.00.
Bordsbokning 08-592 589 00,
info@sigtunastiftelsen.se.

Sigtunastiftelsen

Manfred Björkquists allé 4,
193 22 Sigtuna
info@sigtunastiftelsen.se
www.sigtunastiftelsen.se

Erbjudande

PRIVAT

Vi satsar nu ännu lite extra på att utveckla våra gröna rätter och laga mat i enlighet med vad de vackra årstiderna har att erbjuda. Under hela november månad bjuder vi våra restaurang-gäster på en grön amuse bouche innan middagen.

KONFERENS

För våra konferensgäster som under november bokar en hel-dagskonferens med avslutande julbord ger vi 20% på alla nybokningar. Uppge **KOD "julkonferens 20"** vid bokningstillfället. Vårt klassiska julbord serveras under hela december. Utöver alla klassiska julrätter finns flertalet ljuvliga veganska rätter. Vår veganska "sill" har blivit en riktig snackis!!





FRUKOST

Frukosten serveras
kl. 07.00–09.30 på vardagar,
på helger kl. 08.00–10.30.



LUNCH

Vi serverar lunch måndag
till fredag kl 11.30–14.30
och lördag kl 12.00–15.00.



À LA CARTE

Vår À la carte serveras måndag
till lördag kl 17.30–21.00 för
sällskap upp till 7 personer.
Gruppmeny för större sällskap.

1909 Sigtuna Stadshotell



Det lilla femstjärniga Stadshotellet i Sigtuna är uppskattat och kritikerrosat – mycket tack vare den smakfulla Restaurang 1909 som sedan ett decennium har en plats i prestigefyllda White Guide.

Kära gäst, välkommen till mitt bord.

Jag har mina rötter i köket då jag och min tvillingbror växte upp i mammas bageri. Liggande i brödbackarna på golvet lärde jag mig livets goda och vikten av att ta hand om hela råvaran. Min passion för mat har alltid varit enkel, god mat utan att stänga några smakdörrar. Att fritt testa världens alla smaker med båda fötterna förankrade i den svenska myllan.

Smaken står alltid i centrum i valet av råvara, den går aldrig att kompromissa på. Mitt yrke är min passion, och mitt stora intresse. Under sommaren fyller jag alltid kökets förråd med bär, rabarber och svamp som jag själv plockar. Att laga god mat eller baka ett gott bröd ska vara en upplevelse både för mig som kock och för dig som min gäst. Låt mig med glädje presentera – God mat, inga konstigheter.

Gustav Brixelius, Köksmästare

**1909 Sigtuna
Stadshotell**
Stora Nygatan 3
193 30 Sigtuna
info@sigtunastadshotell.se
www.sigtunastadshotell.se

Erbjudande

PRIVAT

Middag på Sigtuna Stadshotell
måndag–torsdag med 20%
rabatt på all mat. Boka bord
på vår hemsida och uppge
KOD "Sigtuna 20%"
i kommentarsfältet.

KONFERENS

Samla din grupp på ett
dagsmöte (fm-em) eller
övernattande konferens så
bjuder vi på konferenslokalen.
Uppge **KOD "Möte Sigtuna"**
vid bokning. Maila konferens@
sigtunastadshotell.se eller ring
08-592 501 00.

Avkoppling, återhämtning och de viktiga samtalen...

I hotellets lounge är det bara att slinka in och slå dig ner. Här råder lugn, goda smaker och härliga toner. Ha ett informellt möte, avnjut en välblandad drink eller något att äta. Under sommarhalvåret kan du njuta av vår Sjösida med stadens bästa utsikt!

Välkommen på en hotellfrukost även om du inte bor hos oss. Vi serverar lunch måndag till lördag, alla rätter finns även som take away. Välj mellan fyra klassiska lunchrätter varav ett vegetariskt alternativ på veckans meny för 145 kronor samt vår klassiker med bland annat köttbullar och skagen, allt serverat på linneduk och med lanneservett. Hembakad kaka & kaffe ingår.

Vår À la carte, som är en sann upplevelse för både gom och öga, serveras måndag till lördag. Varje fredag kl. 16-19 erbjuds After Work med goda drycker och den bästa vyn över Mälaren! Aldrig har ett glas bubbel passat så bra som just här! Vi har en av landets bästa vinkällare.

Varje fredag & lördag kan du boka vårt ljuvliga Afternoon Tea. Varma scones med hemlagad marmelad, vällagade kanapéer och fina små godsaker från eget bageri. Teet från en generös meny som med fördel komponeras med ett glas champagne. Afternoon Tea serveras fredagar samt lördagar.

Alla menyer samt bordsbokning hittar du på vår hemsida
www.sigtunastadshotell.se. Hjärtligt välkommen!



1909 Sigtuna Stadshotell

Kämpasten



Kämpasten
Kämpastensvägen 17,
193 31 Sigtuna
kampasten@exedsse.se
www.kampasten.se



Erbjudande

KONFERENS

Två dagars konferenspaket inkl:
För- och eftermiddagskaffe,
hembakat bröd och frukt.
Serverad lunch med två
alternativa varmrätter, sallad,
soppa, nybakat bröd, ostar och
en kopp kaffe på maten.
4-rätters serverad middag.
Vinpaket Grand Cuvée
Boende i enkelrum
Generös frukostbuffé
Tillgång till Sjövillans konfe-
renslokal och 4 grupprum.
Aktivitet musikquiz, 1-1,5h.
Ledarledda gymnastikpass
och träning i vårt utegym.
Pris: 2 470 kr/person
exklusive moms.

*Erbjudandet gäller nybokningar som
genomförs under november-december
2020 och kan inte kombineras med
andra erbjudanden eller rabatter.*

Kämpasten är en konferensanläggning
designad för att möta högsta krav på lärmiljö
och forum för nätverkande.

Sjövillan – för möten i avskildhet!

Här välkomnar vi grupper upp till 16 personer för möten i avskildhet
från andra. Ni arbetar i en lugn och rofylld miljö med Mälarens
glittrande vatten precis intill.

I Sjövillan hittar ni en ljus konferenslokal med fyra grupprum.
Det finns en frukt- och kakbuffé där vi serverar er för- och
eftermiddagsfika. Just nu inkluderar vi en 4-rätters middag som
vi lagar på säsonganpassade råvaror. Till middagen serverar
vi vårt mest exklusiva vinpaket, Grand Cuvée. Dessutom bjuder
vi er på vårt fartfyllda musikquiz under kvällen.

Kämpasten
www.kampasten.se

Stora Brännbo Konferens och Hotell



På Stora Brännbo Konferens och Hotell får du en fantastisk naturskön miljö och möteskvalitet med ett suveränt läge endast 15 minuter från Stockholm Arlanda Airport och nära till Stockholm och Uppsala med oslagbara kommunikationer.

Hos oss är maten en viktig del i din upplevelse. Maten lagar vi med kärlek och omsorg, så att du som gäst får en upplevelse för flera av dina sinnen. Vare sig du är här som en del av ditt arbete eller på din fritid vill vi ge dig en modern måltidsupplevelse med basen i den svenska köskonsten.

Hållbarhet genomsyrar allt vi gör. Vi lagar mat för dagen, som värnar om framtiden. Vår meny har sin utgångspunkt i säsongen och skapas med omtanke om djur, natur och människa. Svenskt, ekologiskt och närproducerat är ledord för oss. Vi är stolta över att uppnå 25% ekologiska livsmedel i vår KRAV-märkta restaurang. 2020 är vår målsättning att servera 100% ekologiska viner!

Stora Brännbo är en KRAN-märkt anläggning. Allt vatten kommer från vår egen kran och kan därefter vara kolsyrat och buteljerat i egna flaskor av vår personal som nu också är stolta kranförare!

**Stora Brännbo
Konferens och Hotell**
Stora Brännbovägen 2,
193 33 Sigtuna
info@storabrannbo.se
www.storabrannbo.se



FRUKOST

Vi dukar upp vår fina frukostbordsbuffé mellan kl. 07.00–09.30 vardagar och de lördagar och söndagar vi har weekendöppet mellan kl. 07.00–10.30.



LUNCH

Lunchbordsbuffén serveras vardagar kl. 11.30–13.00 (ej under sommaren).



À LA CARTE

Middag serveras måndag-torsdag från kl. 18.00 (ej under sommaren eller temakvällar).

Förboka på storabrannbo.se/boka/boka-restaurang/

Välkommen till bords!

Börja dagen med vår generösa frukostbordsbuffé som bjuder på såväl varma som kalla hemgjorda rätter. Ta med dig kollegan på frukostmöte eller familj och vänner på lite morgonlyx.

Unna dig vardagslyx med vällagad lunch eller middag

Till lunchen dukar vi upp vår populära lunchbordsbuffé. Vi välkomnar dig med en bordsbuffé där flera rätter inklusive sallader serveras vid bordet. Lunchen avslutas med kaffe och sötsak.

Vägra vardagen och unna dig själv en välkomponerad trerätters middag! En måltid där vi bjuder på svensk modern gastronomi. Vi väljer våra råvaror efter säsong och med omsorg för att sedan tillaga dem med kunskap, glädje och kärlek. Våra duktiga hovmästare hjälper dig att hitta den rätta dryckeskombinationen till ditt matminne!

Lyxig skaldjursbordsbuffé

Under vinterhalvåret föreslår vi att du tar med familj och vänner och unnar er vår lyxiga skaldjursbordsbuffé med havets alla läckerheter. Kokt färsk hummer, dillkokta havskräftor, musslor, färska ostron, Moules Marinière, färska Smögenräkor, våra egna rökta räkor. Och så klart massor av goda tillbehör som västerbottentarte, nybakat bröd, aioli och mycket mer.

Hos oss kan du fira

Söker du en bra festvåning i Sigtuna? Stora Brännbo är den perfekta platsen för er fest! Hos oss kan du fira! Här kan du hålla sammankomst för livets alla skeden. Vi anpassar oss efter era önskemål, vare sig ni är ett litet eller stort sällskap. Vid vackert väder kan ni exempelvis samlas för mingel och fördrink på vår altan eller i vår gröna park. Om vädret inte tillåter, dukar vi upp för mingel i vår stora ljusa lokal Rådmannen.

Erbjudande

PRIVAT

Njut av vår julinspirerade lunchbordsbuffé med flera mellanrätter och sallader och avslutande sötsak. Vi välkomnar dig och ditt sällskap till Stora Brännbo med vår egen tillagade glögg med tilltugg. Pris: 295 kr/person (barn upp till 12 år äter för 195kr). Priser angivna inklusive moms.

KONFERENS

Lyxkonferens på Stora Brännbo inkluderar: Ankomstkaffe med sött och salt från eget bageri, lunchbordsbuffé, eftermiddagskaffe med hembakade delikatesser, stadsvandring, Stora Brännbos glögg med tillbehör, lyxig skaldjursplateau, övernattningsinkl. generös frukostbordsbuffé. För offert och tillgänglighet, kontakta bokning@storabrannbo.se alternativt 08-592 575 00.





FRUKOST

Vi dukar upp vår härliga frukostbuffé vardagar kl. 07.00-10.00 och lördag-söndag kl. 08.00-10.30.



LUNCH

När vi har konferenser bokade serverar vi lunch 11.30-13.00.



À LA CARTE

Middag serveras måndag-lördag vid två sittningar, kl. 18.00 och 20.00.

Alla måltider måste förbokas på 08-122 020 00, welcome@rosersbergsslott.se.

Rosersbergs Slottshotell



På Rosersbergs Slottshotell serveras mat och dryck i kunglig miljö. Här tillreds äggröra, slottsbakat bröd, lunch och middag med fokus på hållbarhet och respekt för framtida generationer. I våra källarvalv brygger vi dessutom vårt eget slottsöl med kärlek. Allt i vår strävan efter att ge gäster från när och fjärran en storslagen mat- och dryckesupplevelse.

Vår matfilosofi bygger på kärleken till råvaran och naturen. För oss är det en självklarhet att jobba med det som naturen erbjuder, närodlad, ekologiskt och KRAV-märkt i största möjliga mån. Säsongens utbud tillsammans med vår kreativitet och passion för den perfekta måltiden. Ovissheten kring vilka råvaror som står till förfogande sätter oss på prov. Ingen vecka är den andra lik, och vi älskar det!

Unna dig en Gourmet getaway i härlig miljö

Ni välkomnas med ett glas mousserande vin i baren på eftermiddagen. Checka sedan in på hotellrummet och koppla av en stund, ta en promenad ner till vattnet eller slå dig ner i någon av slottets salonger. Känn in historiens vingslag. Middagen serveras 20.00 i någon av våra slottsmatsalar och ni bjuds på en femrättersmeny komponerad av vår köksmästare. Efter middagen kanske en kopp kaffe eller en cocktail i baren lockar. Somna sedan skönt på fluffiga hotellkuddar och vakna utvilad till en härlig frukostbuffé.

Rosersbergs slottshotell
Slottsvägen 203,
195 95 Rosersberg
welcome@rosersbergsslott.se
www.rosersbergsslott.se

Erbjudande

PRIVAT

Vid bokning av paket (övernattnings & middag) bjuder vi på ett VIP-paket till rummet.

KONFERENS

Vid bokning av helpensionskonferens bjuder vi på en aktivitet, digital quiz, som ni genomför i lokalen när det passar er.

Staycation på Rosersbergs Slottshotell

Checka in på kungliga Rosersbergs Slottshotell och njut av en staycation. Insup lugnet och den storslagna miljön. Under kvällen serveras en tre-rättersmiddag i någon av slottsmatsalarna. Efter en god natts sömn väntar en stor härlig frukostbuffé, en perfekt start på dagen!

Ta med din fyrbenta vän och sov på hotell!

Självklart ska din hund hänga med när du reser! På Rosersbergs Slottshotell vill vi skämma bort alla våra gäster på bästa sätt - oavsett om de är tvåbenta eller fyrbenta. Boka vårt Best Friend-paket när du bor hos oss. Då får din bästa vän ett extra lyxigt välkomnande och det ingår också en tilläggsstädning av rummet så att även kommande gäster ska trivas.

Fest, event och bröllop på Rosersbergs Slottshotell

Rosersbergs Slottshotell i Sigtuna ligger på ett behagligt avstånd från centrala Stockholm och närheten till Arlanda flygplats gör det enkelt att samla familj, vänner och kollegor från hela världen och ge dem en upplevelse de sent kommer att glömma. Här finns möjlighet att anordna allt från storslagna fester och bröllop till intima middagar eller bjudningar. I vår underbara slottsmiljö kan ni fira bröllop där ni har slottsflyglarna med dess omgivning till ert förfogande. Sommartid kan ni, förutom i den fantastiska parken, även vigas i det vackra slottskapellet.



Rosersbergs Slottshotell