



SKANSEN KRONAN

Festmeny

Våra menyer har hämtat inspiration från det svenska köket och vi har tagit det bästa från förr och nu.



Förrätter

- Slät hummersoppa med en touch av cognac serveras med crudité på kräfter och ärtskott
160 kr
- Trancherat ankbröst med sallad på säsongens primörer och äppelkompott
120 kr
- Råraka med Kalix löjrom samt rödlök och gräddfil
180 kr
- Chevrétoast med valnötter, honung, timjan och myltade skogsbär
140 kr

Alla våra förrätter serveras med surdegsbröd, vispat örtsmör och vitlökssmör



Varmrätter

- Helstekt kalventrecote serveras med hasselbackspotatis, säsongens svamp och rökt whiskysås från Macmyra
250 kr
- Hjortmedaljonger med rostade enbär, potatisbakelse serveras med mustig rödvinssås samt rönnbärsgeleé i krus.
270 kr
- Skinahalstrad Torskrygg serveras med rostad dillpotatis, lättkokta babymorötter, bladspenat och vispat rödvinssmör
250 kr
- Laxfärserad Smögenspätta med kräfrisotto, säsongens primörer och Chablissås
240 kr



Desserten

- Trio i Choklad. Mörk Valrhona choklad, mjölkchoklad samt vit choklad med lättvispad grädde och myltade björnbär och mandelskorpa.
120 kr
- Hjortronspannacotta med karamelliserade mandlar samt jordgubb & lime coulis.
120 kr
- Råsockerstekta päron med inlagd ingefära svartvinbärssirap samt havreflarn
120 kr
- Chokladbakelse med halloncoulis och lättvispad grädde
120 kr



SKANSEN KRONAN

Snittar

Något gott att tugga på till välkomstdrinken.
Vi erbjuder följande paketeringar.



Kronans lyxiga snittar
Gravad laxbakelse med rom
Gåsleverpastej med äppelkompott och babyspenat
Tunnbrödsrulle med rökt renskavsröra
120 kr



Kronans Svenska snittar
Rökt grissida med äpple
Västerbottenkräm på pumpernickel
Kycklingrilette med schalottenlök
110 kr



Kronans lilla bord
Varieté av ostkuber
Laxmousse och löjrom på rågbröd
Olivtapenade med fröknäcke
100 kr



SKANSEN KRONAN

Festbufféer

Kronans Borgarbuffé

Svensk Lantpaté med äppelkompott
Marinerad rapsgris
Sotad ugnsbakad lax med fänkål.
Rostade rotsaker med timjan och färsk bladspenat
Potatissallad i vinägrett
Trädgårdssallad med säsongens alternativ.
Surdegsbröd, spisbröd, smör, örtvisp.
290 kr pp



Västkostbuffé à la Skansen Kronan

Färska räkor med citronbåtar
Sillbord med 3 sorters sill
Varmrökt lax med äpple/romsås.
Gravad lax med hovmästarens hemvispade sås
Ägghalvor med räkdans och dillvippa
Skaldjurspaté på bädd av bladspenat
Västkuströra på kavring
Lågtempererad kalvrostbiff på fat med rostade primörer
Västerbottenpaj
Surdegsbröd, spisbröd, vispat örtsmör
590 kr pp



Land & Rike runt

Norrland

Rökt renrulle med pepparotskräm
Varmrökt lax med löjromskräm
Rostade rotsaker

Svealand

Stormaktslåda med högrev
Östgötsk grön ärtsoppa
Grönsallad

Götaland

Basturökt skinka med charlottenlök och äppelkompott
Fläskfilé med svampsås
Potatiskaka
Ostkaka med hemkokta björnbär
Äppelkaka med kardemumma och vaniljgrädde
450 kr pp



SKANSEN KRONAN

Kronans Festbuffé

Tre sorters sill: Inlagd strömming, kräftsill och senapssill
Rödlök, kokt potatis, gräddfil
Färska räkor med majonnäs och aioli
Gravad lax med hovmästarens hemvispade sås
Varmrökt lax med romkräm
Prästostpaj med skogssvamp
Rostad potatis med betor och rostade solrosfrön
Lammstek med vitlök och rosmarin
Ostfat med tre delikatessostar samt fikonmarmelad
Surdegsbröd, spisbröd, vispat örtsmör
Tryffelchokladkaka med lättvispad grädde
620 kr pp



Sverige runt buffé

Rökt rensteksrulle med pepparrot
Palsternacksmousse på kavring med rökt lax och rom
Färsipotatissallad med rädisor och vårlök
Ljummen Laxballotine med färskost och örter
Kycklingfilé med rostade solrosfrön och kallpressad olivolja
Mini Wallenbergare med pressgurka
Ankbröst med rostad rödpeppar
Rostad potatis och rotfrukter
Skånsk äppelkaka med vaniljcrème
490 kr pp



Trädgårdsmästarens buffé

Jordärtskocksoppa
Rotfruktsbiffar med getost
Spenat- och svampknyten
Broccoli och grönkålpaj
Matvetesallad med rostade rotsaker, tranbär, pumpakärnor och senapsvinägrett
Sallad med blandade bönor och bakad butternutpumpa
Blomkålsallad med örter och krutonger
Surdegsbröd, vispat örtsmör, tapenade och färskost med smak av tryffel
390 kr pp