



SKANSEN KRONAN
ANNO
1687

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 kräftor
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 vitlöksmör

Varmrätter

Helstekt kalventrecôte serveras med hasselbackspotatis, säsongens
svamp och rökt whiskysås från Macmyra
250 kr

Hjortmedaljonger med rostade enbär, potatisbakelse serveras med mustig rödvinsås
samt rönnbärsgeleé i krus.
270 kr

Skinahalstrad Torskrygg serveras med rostad dillpotatis, lättkokta babymorötter, bladspenat och vispat rödvinsmör
250 kr

Laxfärserad Smögenspätta med kräftfrisotto, säsongens primörer och Chablissås
240 kr

Dessерter

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

ANNO

1687

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 renskavsörä
120 kr

Kronans svenska snittar

Rökt grissida med äpple
Västerbottenkräm på pumpnickel
Kycklingrilette med schalottenlök
110 kr

Kronans lilla bord

Variété av ostkuber
Laxmousse och löjrom på rågbröd
Olivtapenade med fröknäcke
100 kr



SKANSEN KRONAN

ANNO

1687

Festbufféer

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
Färskpotatissallad 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 grönkålspaj
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



SKANSEN KRONAN

ANNO

1687

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

Västkustbuffé 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