



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 löjrom, rödlök och gräddfil

240 kr

Chevrétoast med valnötter, honung, timjan och myltade skogsbär

140 kr

Varmrätter

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

260 kr

Hjortmedaljonger med rostade enbär, potatisbakelse serveras med mustig rödvinsås samt rönnbärsgelé i krus.

280 kr

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

280 kr

Laxfärserad Rödtunga med kräfrisotto, säsongens primörer och Chablissås

260 kr

Grönsaksfylld Portabello toppad med örter och mozzarella, serveras med Hasselbackspotatis, Mojo Rojo och crème fraîche (kan även fås vegansk)

240 kr

Dessерter

Trio i Choklad. Mörk choklad, mjölkchoklad samt vit choklad med lättvispad grädde, myltade björnbär och crunch.

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 paket

Kronans lyxiga snittar

Gravad laxbakelse med rom
Gåsleverpastej med äppelkompott och babyspenat
Tunnbrödsrulle med rökt renskavsrorä
130 kr

Kronans svenska snittar

Rökt grissida med äpple
Västerbottenkräm på pumpernickel
Kycklingrilette med schalottenlök
120 kr

Kronans lilla bord

Varieté av ostkuber
Laxmousse och löjrom på rågbröd
Olivtapenade på fröknäcke
110 kr

Kronans gröna

Fetaost och grönkål på rågbröd
Tunnbrödsrulle med saltorkad tomat, spenat och färskost
Olivtapenade på fröknäcke
110 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

640 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

500 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

460 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.

420 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

600 kr pp

Land & Rike runt

Rökt renulle med pepparotskräm

Varmrökt lax med löjromskräm

Rostade rotsaker

Stormaktslåda med högrev

Östgötsk grön ärtsoppa

Grönsallad

Rökt skinka med charlottenlök och äppelkompott

Fläskfilé med svampsås

Potatiskaka

Ostkaka med hemkokta björnbär

Äppelkaka med kardemumma och vaniljgrädde

500 kr pp