

|               |   |
|---------------|---|
| Öppettider    | I planeringsstadiet väljer ni en sluttid som passar er. Det finns möjlighet att stanna fram till kl 03:00. Efter 01:00 kostar det 3000kr extra per påbörjad timme. Standardtider som ingår är kl 11-17 eller kl 17-01.  |
| DJ/Musik      | I alla lokaler finns det högtalare för bakgrundsmusik. Önskar ni ha extra utrustning samarbetar vi med företag som kan erbjuda detta. Vi har även möjlighet att hjälpa till att boka DJ för din fest.   |
| Lokaler       | Vi har flera olika lokaler i huset som går att anpassa på flera sätt. Allt från 20-100 personer kan sitta i samma lokal. Se vår hemsida för mer information om våra olika lokaler. Minimispendering finns på alla lokaler.                                    |
| Dukning       | En mindre vas per bord samt lokalen utsmyckas med blommor i säsong från vår egen odling, på vintern är det torkat och på sommaren är det färska blommor. Borden dukas med linnedukar och linneservetter i naturgrå färg. Kuvvertmenyer dukas på alla platser. |
| Bar           | Om ni vill kan vi tillhandahålla en enklare bar i anslutning till lokalen. Se separat barmeny för utbud.  |
| Kostavikelser | Vi anpassar er valda meny efter alla allergier och kostavikelser men inte dieter.   |
| Ändring       | Vi reserverar oss för mindre ändringar och felskrivningar i meny, utbud och priser.   |
| Barn          | För barn erbjuder vi halva menyn som de vuxna för halva priset alternativt en 3-rätters barnmeny för 295 kr/person. Den innehåller rå grönsaker med dipp, köttbullar med tillbehör och glass.   |

Välkommen till ulriksdals värdshus

Här vill vi skapa en upplevelse att minnas länge. Med odlingen utanför fönstrena och lokaler i historisk miljö har vi möjlighet att skraddarsy din dag efter dina förväntningar. Du sätter gränserna!

|                 |   |           |
|-----------------|---|-----------|
| Festmeny        | 3 serveringar   | 850 kr    |
|                 | Förrätt<br>Varmrätt<br>Dessert  |           |
| Tillval         | Kanapéer 3 st   | 235 kr    |
|                 | Snacks vid bordet   | 125 kr    |
|                 | Ostservering  | 180kr     |
|                 | Tårta   | 150 kr/pp |
|                 | Vickning  | 135 kr    |
| Dryckespaket    | Utlada drycker  | 585 kr    |
|                 | Exklusiva drycker   | 860 kr    |
|                 | 1 glas vin till förrätt<br>2 glas vin till varmrätt<br>6 cl sött vin till dessert<br>Kaffe/te |           |
| Tillval Drycker | Champagne   | 990 kr    |
|                 | Cava  | 620 kr    |
|                 | Avec  | 45 kr/cl  |

|                                  |   |
|----------------------------------|---|
| Menyer                           | På ulriksdals värdshus skapar vi säsongsmenyer utefter vad vår egen odling och andra leverantörer har att erbjuda. Ni väljer fritt ett val från varje servering som passar er bäst. Vi har även möjlighet att anpassa menyn efter era önskemål. Samma meny serveras till hela sällskapet. På varmrätten serveras proteinet på tallrikar och tillbehören a part. |
| Kanapéer till fördrink (tillval) | Kålpannkaka med lättrokt röding, soja och forellrom<br>Chouxsemla med vispad kycklinglever och svarta vinbär<br>Bakad gulbeta med miso och krispigt kycklingskinn<br>Lättsaltad gurka med syrad grädde och svensk honung<br>Inlagd rotselleri med tartar och timjanemulsion   |
| Snacks vid bordet (tillval)      | Brioche på virvelmjöl med nygjord ricotta<br>Svenskt utvalt charkuteri<br>Krispiga grönsaker med ramslöksdipp   |
| Ost (tillval)                    | Två sorters svenska ostar, rabarbermarmelad, frukt- och nötbröd   |
| Tårtor (tillval)                 | Naturlig princess<br>Chokladtårta   |
| Vickning (tillval)               | Lyxig korvservering med 4 olika tillbehör<br>Wrap med gulärtsfalafell, inlagda grönsaker och såser  |

Förrätter Fläderinkokt vid sparris, skum på Wrångebäckssost, kripsigt kycklingskinn och kycklingjus\*

Råbiff på lamm, ramslöksemulsion, grillad grön sparris, inlagd lök och saltrostad mandel\*\*

Semitorkad rödbeta, svartvinbärsglace, kräm på lupin, krispigt emmervete, vårens första skott\*\*\*

Varmrätter Äppleglacerad jordärtskocka, jordärtskocksskum med svampduxelle, inlagd jordärtskocka. Serveras med rosa-stekt lammdetalj, lammkorv och lammsky

Inkokt vit sparris, lättpicklad gurka, brandad på varmrökt gös. Serveras med eldad gösfilé, rapsskott och grillad smörsås med forellrom

Saltbakad rotselleri, grillad grön sparris, inlagd rotselleri. Serveras med sojabakad portabello, gotlandslinser och vinägersky

Desserter Inkokt rabarber, yoghurtmousse, choux au craquelin, rabarberkräm, kardemummaglass

Havtornssorbet, mörk chokladkräm, saltkaramell, syrad grädde och granskott

Två sorters svenska ostar, rabarbermarmelad, frukt- och nötbröd

\* Lägg till 20 g löjrom 150 kr/person

\*\* Lägg till 5 g oscietracaviar 150/person

\*\*\* Lägg till riven tryffel (Säsongspris)