



SKANSEN KRONAN
ANNO
1687

Skansen Kronans festmeny

Förrätter

- Slät hummersoppa med en touch av cognac serveras med crudité på kräftor
160 kr
- Räkbakelse på kavring på en bädd av babyspenat toppat med örtolja
140 kr
- Laxtartar på salladsbädd med balsamico och lime
160 kr
- Trancherat ankbröst med sallad på säsongens primörer och äppelkompott
140 kr
- Råraka med löjrom, rödlök och gräddfil (ingår ej i brölloppaket)
260 kr
- Chevrétoast med valnötter, honung, timjan och myltade skogsbär
140 kr
- Jordärtskockssoppa med rotfruktscrudité
120 kr

Huvudrätter

- Helstekt kalventrecôte serveras med hasselbackspotatis, säsongens svamp och rökt whiskysås från Macmyra
260 kr
- Hjort-eller Oxfilémedaljonger med stekt skogssvamp och potatisbakelse serveras med smörad portvinssås samt rönnbärsgele
280 kr
- Skinahalstrad Torskrygg serveras med rostad dillpotatis, lättkokta babymorötter, bladspenat och vispat rödvinssmör
280 kr
- Laxfärserad Rødtunga 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
- Vegetarisk Wellington, serveras med stekt skogssvamp, Hasselbackspotatis, örtvinegrette samt crème fraîche
240 kr



SKANSEN KRONAN
ANNO
1687

Skansen Kronans festmeny

Desserter

Klassisk Crème brûlée

120 kr

Sammetslen chokladmousse på chokladbotten med myltade björnbär och crunch.

120 kr

Hjortronspannacotta med karamelliserade mandlar samt jordgubb & lime coulis.

120 kr

Råsockerstekta päron med inlagd ingefära, svartvinbärssirap samt havreflam

120 kr

Chokladbakelse med halloncoulis och lättvispad grädde

120 kr

Vegansk chokladkaka med fruktsorbet toppad med färska bär

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 renskavsöra
140 kr

Kronans svenska snittar

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

Kronans lilla bord

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

Kronans gröna

Fetaost och grönkål på rågbröd
Tunnbrödsrulle med saltorkad tomat, spenat och färskost
Olivtapenade på fröknäcke
120 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
Rotfruktsbiffar med getost
Varmrökt lax med romkräm
Prästostpaj med skogssvamp
Rostad potatis med betor och rostade solrosfrön
Lammstek med vitlök och rosmarin
Grönsallad
Ostfat med tre delikatessostar samt fikonmarmelad
Surdegsbröd, spisbröd, vispat örtsmör
Tryffelchokladkaka med lättvispad grädde

640 kr pp

Sverige runt buffé

Rökt rensteksrulle med pepparrot
Varmrökt lax med romkräm
Färskpotatissallad med rädisor och vårlök
Laxballotine med färskost och örter
Kycklingfilé med rostade solrosfrön och kallpressad olivolja
Mini Wallenbergare med pressgurka
Ankbröst med rostad rödpeppar
Rostad potatis och rotfrukter
Grönsallad
Skånsk äppelkaka med vaniljcrème

560 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
Grönsallad
Surdegsbröd, vispat örtsmör, tapenade och färskost med smak av tryffel

480 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 favoriter

Surdegsbröd, spisbröd, vispat örtsmör

480 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 lammrostbiff på fat med rostade primörer

Västerbottenpaj

Grönsallad

Surdegsbröd, spisbröd, vispat örtsmör

680 kr pp

Land & Rike runt

Rökt renrulle med pepparotskräm

Varmrökt lax med romkräm

Lågtempad högre

Rökt fläksida med charlottenlök och äppelkompott

Fläskfilé med svampsås

Rostade rotsaker

Potatiskaka

Matvetesallad

Grönsallad

Äppelkaka med kardemumma och vaniljgrädde

560 kr pp