



**Det VILDA JULBORDET är här
- delikatesser från svenska skogar och insjöar, fjällens vidder och älvar!**

Skeppsholmens krogkonst är en festvåning belägen mitt i stan, intill Amiralitetshuset, med utsikt över "af Chapman" och Gamla Stan med Skeppsbron. Ni anländer i marschallernas sken till en julpyntad miljö med tallris, julbrasa, lyktor och julgran.

**Vi upprepar vår succé: - att erbjuda våra gäster ett VILT - JULBORD
med de bästa produkterna från svenska marker & vatten.**

Vi har under tiden 27 november - 19 december julbordsservering med lunchsittning från kl. 12.00 och kvällssittning från kl. 18.00 så det finns gott om tid att njuta av mat och dryck.

Ni är ensamma på stället och får själva ta med önskade alkoholdrycker. Vi hjälper er gärna med rekommendationer.

Priset för julbordet, med hemlagad glögg och valfritt kaffe under lunchtid är 525 kr inkl. moms (420 kr exkl. moms) och under kvällstid 600 kr inkl. moms (480 kr exkl. moms).

Lokalhyra tillkommer enligt följande:

Lunchsittning mellan kl. 12-16, 6 000 kr inkl. moms (4 800 kr exkl. moms)

Kvällssittning mellan kl. 18-01, 15 000 kr inkl. moms (12 000 kr exkl. moms)

Här kan ni smaka på följande delikatesser:

Sikromssill, Gin- & Enbärssill, Svart-Vinbärssill, Hjortronsill Kalixlöjrom & Sikrom
Gravad & Rökt Fjällröding Inkokt forell & Kräfterrine Rökt Ål Sik & Gös m.m.

Kallskuret kött från Björn, Ren, Hjort, Rådjur, Älg, Hare, Vildsvin, Vildand, Ripa, Tjäder, Fasan
Tillrett som kall- & varmrökt stek, torkat & gravat kött, tjälknöl och pastej/paté/mousse
Dessutom finns det även Älghjärta, Rentunga och Viltkorvar m.m.

Till detta finns också smakrika såser samt tillbehör på grönsaker, svamp och bär med både klassiska och annorlunda smaker.

Därefter följer småvarmt som Älgeköttbullar, Björnragu med murklor, Viltskav, Hargryta med trumpetsvamp, Bräckt lättgravad Abborre, Strömmingslåda med Västerbottenost, Viltfågelpaj, Rotfruktsjansson, Omelett med skogssvampstuvning, Gräddstuvad grönkål m.m.

Dessertbordet erbjuder Hjortronparfait, Skogsbärspaj, Vaniljsås, Blåbärsfromage, Lingonpäron & Vispgrädde, Rommarinerade bär, Chokladmousse, Kanel- & russinstekta äppelklyftor med mandel, Persikokompott, Glögg- & pepparkakscheese-cake, Apelsinris, Citronkrämstarteletter med körsbär

Slutligen ett gottbord med olika Chokladtryfflar och Arrakrulle, Knäck, Saffranskola & Ischoklad, Julgodis, Fruktkaka & Pepparkaka, Nötter, Fikon & Dadlar, Clementiner och Nektariner.

Vi kan maximalt ta emot 64 gäster och vi dukar upp matsalen enligt era önskemål.

God jul och välkomna!

Ps! Buss 65 från Centralen eller T-bana Kungsträdgården tar er hit. Utgång mot Arsenalsgatan och rakt fram förbi Grand Hôtel. Väl över bron till Skeppsholmen fortsätter ni 50 meter fram till trapporna på höger sida, där tar marschallerna vid och visar er vägen upp mot vår restaurang.

Skeppsholmens krogkonst
Amiralitetsbacken 3
111 49 STOCKHOLM

Tel: 08-611 99 89

www.krogkonst.se

Fax: 08-678 61 01

Org.nr: 556488-3790