

Sigtunahöjden



Menyföreslag

Välkommen till oss i köket på Sigtunahöjden hotell och konferens! Här samsas svenska råvaror med smaker från världens alla hörn. På Sigtunahöjden arbetar vi med råvaror från våra Svenska uppfödare och odlare, gärna ifrån Roslagen och Uppland. Att våra råvaror är ekologiska eller biodynamiska är en självklarhet för att ge dig som gäst en nyttigare och godare matupplevelse. Att det sparar på naturens resurser och ger efterkommande generationer ett svenskt landskap att vara stolta över gör det till ett enkelt val för oss!

På följande sidor finns några menyföreslag anpassade efter vilka råvaror som de olika årstiderna har att erbjuda. Självklart kan vi även ta fram menyer efter era personliga önskemål!

Vår och försommar

Förrätter

Smörstekt lamnbräss med timjan och vitlök
Crème på nässlor, enrisrökt lammsida, ättikssyrade primörer

Tartar på kalv

Emulsion på dragon, krispig surdeg, vårens första vilda örter

Lätt rökt havskräfta

Vit sparris, majonäs på ramslök, rabarberjuice smaksatt med havskräfta

Varmrätter

Grillat lamm

Rosmarin, mjukbakad spetskål, mandelpotatispureé

Färserad vårkyckling

Citronconfit, stuvade murklor, risotto med aprikoser

Gös fylld med musslor & örter

Vit och svart sparris, skummad buljong på mussla, algemulsion

Desserter

Rabarber cloufotis

Glass med smak av brynt smör ,fläder, lagerblad marshmallow

Granskottsorbet

Panna cotta på yoghurt, ängsyragranité , körvel

Jordgubbar i sitt land

Yoghurtcrème , vanilj, choklad & maltsmulor

Sensommar och tidig höst

Förrätter

Späda betor

Brynt smör, långkokt rödkål, enbärsyoghurt

Consommé på vitkål

Gotlandstryffel, kålrabbi & mandel ravioli, rökt märe

Blomkålscreme

Gelé på svarta vinbär, rökt vildandsbröst, syltade kantareller

Varmrätter

Variation på kalv

Krämig lökbuljong, dragon, malt rullad potatis

Duva stekt på skrovet

Terrin på äpple, jordärtskocka, smörad och sotad savoykål

Grillad ryggbiff

Betor, mjukbakad märe, creme på majs

Desserter

Hallon

Brioche, vaniljsoppa, sorbet på citronverbena

Gräddfils panna cotta

Hjortron, kardemummasmulor, lakrits

Krusbärskrä

Gräddglass, kavring, havtornsmousse

Höst och vinter

Förrätter

Jordärtskockssoppa

Citronpicklad skocka, olja på persilja, halstrad pilgrimsmussla

Risotto på morötter

Havtornsyrad morot , saffran, smörstekt havskräfta

Kryddkarameliserad pumpa

Lättrökt rådjur, rödavinbär, krispig ostronskivling

Varmrätter

Hjortinnanlår

Rostad fänkål & muscavado, bakat päron, rotsellericrème

Lammrygg bakad i 72 tim

Vitkålsbuljong, lavendel ,gnocci på palsternacka

Sejrygg med täcke på pilgrimsmussa

Brynt smör, groddad mandel, svartrot

Desserter

Chokladmousse

Olivolja, salt, crème på malt & choklad

Varm mjölk & Honung

Smörstekt bröd, rostad mandelmasa, glass på chaite

Lakrits

Morotsorbet, havtornsbavaroise, karamell