

Nyårssupé på Skansen 2025

Plats: Restauration Gubbhyllan

Avsmakningameny: NO.15:e

Tid: 18:30-23:00

Traditionen fortsätter med helkväll på Gubbhyllan

*En nyårsmiddag är en unik tradition där är
bjuds hjärtligt på kåseri och tillagar en meny med temat "året som gått".
KC Wallberg plockar fram råvarorna och kombinationerna som har stuckit ut och fastnat lite extra under året.*

PROGRAM

18:30

Välkomstmingel med drink och urval av smaker och tilltugg.

18:50 - 19:00

Nyårskåseri och menypresentation

19:00 - 22:30

Avsmakningsmeny serveras

23:00 - 00:15

Sollidsscenen med livesändning och Sveriges officiella nyårstal och framförande av "Ring klocka ring".

MENY

Ankomst:

Trio på havets smaker

1: a servering

Hummer- & havskräfta bisque med ört- & tomat croustini

2: a servering

Rostad brioch med pannstek ankröst & anclever, hjortron

3:e servering

Rådjurs innanlår med svarttrumpet, confiterad portabello, pressad beta- & potatisterrin,
svartvinbärsgelé med timjan, mustig rödvinssås

4: e servering

Svenska gårdsostar med päron och svartvinbärsmarmelad
serveras med surdegs croustini

5: e servering

Karameliserat inbakat ingrid-marieäpple med lönn sirap karamell,
nyvevad rostad mandelglass

*

Kaffegodis

KOSTNAD

Meny inkl. variation på tilltugg samt middag med fem serveringar & kaffegodis 1799kr/pp.

Vi anpassar och lagar en personlig meny för vegetarianer/veganer
(entré till Skansen ingår i priset)

Menyerbjudande för barn 1/2 meny 955kr

Alla dryck går att beställa på plats.

Erbjudande för en utvald dryckesmeny är 590 kr/pp.

BOKNINGSVILKOR

Vi uppskattar att du väljer att boka bord hos oss.

För att ge alla våra gäster den bästa möjliga upplevelsen gäller följande avbokningsregler:

Avbokning och ombokning ska ske senast 10 dagar före bokat besök.

Vid avbokning och ombokning senare än 6 dagar (25dec) innan besöket återbetalas inte förskottsbetalningen.

Avbokas inte bokningen och gästerna uteblir, debiteras hela menypriset för aktuellt datum.

Avbokning kan göras via telefon eller e-post under våra öppettider.

Tack för din förståelse – det hjälper oss att planera och minska matsvinn.

-