

Nyårssupé på Skansen 2024

Plats: *Restauration Gubbhyllan*
Avsmakningameny: *NO.14:e med KC Wallberg*
Tid: 18:30-23:00

Traditionen fortsätter med helkväll på Gubbhyllan, Skansen och KC Wallberg som trakterar

*En nyårsmiddag med KC Wallberg är en unik tradition där är
KC bjuder hjärtligt på kåseri och tillagar en meny med temat "året som gått".
KC plockar ut 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 med KC Wallberg

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 skogens smaker

1: a servering

Pannstek havskräfta & tempererad röding med mussel- & havskräft "chowder"

2: a servering

Rostad brioch med pannstek ankbröst & anklever, hjortron

3:e servering

Kronhjort med svarttrumpet, variation på skogssvamp, svartvinbärsgele med timjan,
Konfiterad mandelpotatis "hasselbackspotatis", mustig rödvinssås

4: e servering

Ugnsbakad Camembert med honung & rostade nötter,
serveras med surdegs croustini

5: e servering

Choklad fodant med salt-kolafyllning, nyvevad hallonmjölkglass

*

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.

- **Menypriset betalas vid bokning, avbokning minimum 10 dgr. med full återbetalning.**
- **Allergier anges noggrant vid reservation**