

Sommarmiddag i exklusiv historisk miljö – med grill och fest



Få saker förenar människor som doften av nygrillat, gemenskapen runt elden och glädjen i att dela en måltid som skapats tillsammans.

Hos Gastronomoma och KC Wallberg bjuder vi in till en unik sommarmiddag i en historisk och exklusiv miljö, där ni har platsen helt för er själva – med naturen, elden och smakerna i centrum. Platsen är restauration Gubbhyllan eller på Stora Gungan, Skansen. Beroende på uppsättning kan vi ta emot från 15 gäster och uppåt.

Att få vara i en egen miljö, bortom vardagens tempo, gör något med både samtalen och smaken. Här finns tid för närvaro, kreativitet och det där självklara som uppstår när människor möts över vällagad mat och glödande kol.

Vårt Grillkök

I Gastronomoma arbetar vi med keramiska grillar av märket Big Green Egg – ett av världens mest hyllade grillkoncept, känt för sin precision, säkerhet och fantastiska värmeutveckling.

Vi har grillkapacitet för upp till 1 000 gäster, vilket gör det möjligt att skapa både intima middagar och storslagna festkvällar med samma hantverkskvalitet.

KC Wallberg har arbetat med Big Green Egg sedan 2012 och är idag en av dess internationella ambassadörer. Hans erfarenhet omfattar både grillkurser, gastronomiska evenemang och exklusiva middagar världen över – alltid med fokus på råvarans renhet, eldens kraft och smaker som berättar något om platsen.

Grillevenemang där du vill & vart du vill

Vi erbjuder även mobila grillevenemang på platsen du önskar – i trädgården, på företagets innergård, vid havet eller mitt i skogen.

Varje tillställning utformas med omsorg och kan anpassas för både mindre sällskap och stora fester.

Kontakta oss för mer information, inspiration och offertförslag – och låt oss skapa en grillupplevelse som blir sommarens självklara höjdpunkt.

Exempelmeny – Grill “Basic”

Säsong 2026

Förrätt (välj ett alternativ)

- Lerpottasill med färskpotatis, skivat ägg, mild matjessill, plockade örter och brynt smör
- Råraka med basilikacrème, wakame, gravad/rökt lax, örtolja (**tillägg +20 kr per person**)

Från grillarna

Ett urval av säsongens bästa råvaror tillagade över glödande kol och keramiska grillar – en smakupplevelse som förenar eld, doft och hantverk.

- Citrusmarinerad fläskkarré
- Majskorv “Creole style”
- Urbanat kycklinglår med ingefära & chimichurri
- Helgrillrökt laxsida
- Högrevs-sliders, 50 g
- Helgrillad rotselleri

Tillbehör & tillagade sallader

- Baljväxtsallad med citrus, aromatiska örter, ingefära & chipotle
- Grillad betasallad med spenat & honungsrostade valnötter
- Variation på tomater i färg, doft och form med ruccola & basilika
- Gotländsk potatissallad med grön sparris & ramslök
- Rostade gotländska morötter i kryddor och variation
- Löksallad
- Picklad fänkål- & gurksallad

Såser & spreads

- Nordisk örtgremolata
- Örtcrème
- Mangosalsa
- Aioli med Karljohansvamp

Bröd

- Surdegsbröd / Levain

Efterrätt

Kokos-crème caramel med variation på bär, crumble & kanderad mandel – serverad i burk.

Pris information

Pris exkl. / inkl. moms

Grillmeny "Basic" Minimum 15 personer	647 / 725 kr per person
Välkomstbubbel – Cava Extra Brut, Serveras vid ankomst, per flaska	420 / 525 kr per fl.
Välkomstbubbel alkoholfritt, Per flaska	219 / 245 kr per fl.
Dryckespaket – 2 glas öl/vin, Fast pris (ej Cava)	196 / 245 kr per person
Kaffe/te-service, Beräknas på hela sällskapet	48 / 54 kr per person

Bokningsvillkor

Vi vill att er upplevelse hos Gastronomoma & KC Wallberg ska kännas trygg och välplanerad redan från första kontakten. Därför tillämpar vi tydliga och transparenta bokningsvillkor som gör det enkelt att planera, oavsett om ni är ett mindre sällskap eller ett större företagsevenemang.

Vi hjälper er gärna att justera antal gäster och upplägg längs vägen – men följande riktlinjer gäller för bokning och avbokning:

<u>Moment</u>	<u>Tidpunkt</u>	<u>Villkor</u>
OSA preliminärt gästantal	21 dagar före evenemangsdag	
Bekräftat antal gäster	10 dagar före evenemangsdag	
Avbokning mer än 30 dagar före event		Ingen kostnad
Avbokning 21–29 dagar före event		20 % av bokningsbeloppet
Avbokning 7–20 dagar före event		50 % av bokningsbeloppet
Avbokning 3–6 dagar före event		90 % av bokningsbeloppet
Avbokning 2–0 dagar före event		100 % av bokningsbeloppet

Tillgänglighet

Restauration Gubbyllan välkomnar alla gäster, och vi gör vårt bästa för att möta olika behov av tillgänglighet.

Det går att ta sig ända fram till huset med rullstol. En ramp finns vid entrén till Gubbyllans entréplan.

För att nå matsalen finns ett trappsteg, men vid behov kan en mobil ramp förbeställas utan kostnad för att göra övergången smidig.

Från Skansens huvudentré finns även hiss upp till Gubbyllans plåtå.

Efter Skansens ordinarie stängningstid finns möjlighet att köra fram med bil ända till Gubbyllans entré – detta sker i samråd med personalen vid bokning.

Under julperioden är entrén öppen vissa kvällstider.

Om huvudentrén är obemannad finns tydlig skyltning till gästartrén (den längst till vänster). Där finns en porttelefon kopplad till Vakthuset, som fjärröppnar grinden för våra gäster.

Tillgänglighet Stora Gungan

Begränsat tillgänglighet, bred och rak sidotrappa finns utifrån upp till loftet.

Garderob och WC på källarplan.

Ingen hiss finns eller handikapptolett.

Kontakt

Bokning, bokning@gastronoma.se, 08-66 44 200

