



## VÄLKOMMEN - Boka egen restaurang

### ✦ VÄLKOMMEN – Boka er egen restaurangupplevelse ✦

Välkommen till vintertider på Gubbhyllan – där kakelugnen tänds, dofterna sprider sig och varje sällskap får huset helt för sig själva.

Här bygger vi hela upplevelsen kring er – unika gäster, unika tillfällen – och skapar kvällen precis så som ni önskar.

Vi är måna om att allt ska kännas rätt: från meny och servering till tempo och stämning.

Nedan hittar ni några av de möjligheter vi gärna skraddarsyr för er.

### 🔥 ELDSTADEN

Inled kvällen utomhus vid vår eldstad – med rykande varm havtornsglögg, kryddiga pepparkakor och svensk ädelost.

Låt samtalen värma i takt med eldens sken innan ni fortsätter in, hänger av er ytterplaggen och låter middagen ta vid.

Om ni föredrar, kan glöggen även serveras inomhus som en elegant fördrink.

### ♿ TILLGÄNGLIGHETEN

Gubbhyllan 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 Gubbhyllans 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 Gubbhyllans plåtå.

Efter Skansens ordinarie stängningstid finns möjlighet att köra fram med bil ända till Gubbhyllans 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.

## MIDDAGEN

Vi serverar menyer om tre till fem rätter – noggrant komponerade efter sällskapet, årstiden och tillfället. Varje meny formas med omtanke, där hantverk och råvara står i centrum.

## ✦ MENYFÖRSLAG – Restauration Gubbyllan ✦

Tre till fem rätter – komponerade efter sällskap och sammanhang

Vi skapar menyer som speglar årstiden, råvaran och stunden.

Allt tillagas med omsorg, där hantverk och svenska smaker står i centrum.

Nedan finner ni ett urval av rätter att inspireras av – men självklart skräddarsyr vi gärna menyn efter era önskemål.




### Variation på tilltugg

- Tre sorters utvalda tilltugg 'Blinier' efter förslag, tex. Skogssvamp, skagen & wakami 165 kr/person
- Rotfruktschips 42 kr/person
- Rostad nötmix med kokos och semitorkade tranbär 47kr person

## Drinkar & välkomstbubbel inomhus

Utöver glögen erbjuder vi gärna en drink som start på kvällen – kanske en kryddig whiskey sour eller ett glas bubbel för att sätta tonen.

Exempel på utvalda mousserande viner:

- Cava Vegalfaro, Caprasia Extra Brut NV, Valencia  525 kr/flaska
- Crémant du Jura, NV  575 kr/flaska
- Champagne Godmé NV  875 kr/flaska

Ett större utbud av mousserande, vin och övrig dryck finns tillgängligt på förfrågan.

## Förrätter & mellanrätter

Välj fritt – eller låt oss komponera en harmonisk inledning på måltiden.

- Klassisk sillservering – tre sorters sill med tillbehör
- Gubbyllans lerpottasill – mild matjessill, skivad potatis, gårdsägg, plockade örter & brynt smör
- Bakad lantpaté – småbladssallad, cumberland, honungsrostade valnötter & surdegscroustini
- Fjällröding & gulbeta – jordärtskockskrème, citrusfänkål, rostad mandel & örtvinäggrett
- Suovascarpaccio – lagrad prästost, syltad shiitake, örtercrème & friterad svartkål
- Kalvtartar – citruspicklad fänkål, tryffelkonfiterad äggula & vitlöks-timjanaioli
- Rostad kavring – 'wakami', basilika-crème, örtsallad, solrosfrön & örtolja
- Halstrad pilgrimsmussla – musselkonsommé, citruspicklad silverlök & basilika-crème
- Vildsvins-salsiccia – rostad fänkål, potatis- & rotselleripuré, grov senap & örtolja
- Råraka – wakami, basilika-crème, rostad mandel & småbladssallad

## Varmrätter

Huvudrätter med värme, djup och nordisk själ.

- Örtbakad torskrygg – brynt saffranssmör, rotselleri- & potatispuré, pak choi & svampragu
- Pannstekt hjortytterfilé – svartrumpet, konfiterad potatis, rödvinssås & rostad blomkål
- Örtbakad spetskål – skogssvampragu, riven pecorino, blomkål & selleripuré
- Pannstekt röding – variation på betor, shiitakeragu & rödvinssås
- Konfiterad fläksida – apelsin, timjan & vinteräpplechutney med potatispuré
- Nakenhavrerisotto – Karljohansvamp, riven parmesan & örtbakad pak choi

## Svenska gårdsostar

Ett urval av svenska gårdsostar med aprikos-, fikon- och äppelmarmelad, gröna tomater samt sticks & croustinis.

Ett stämningsfullt mellanrum före det söta avslutet.

### **Dessertes**

*Säsongsens avslutande smaker – klassiskt, varmt & omtänksamt.*

- Rostad mandelkaka – sirapsbakade äpplen, kryddig nyponglass & äppelkaramell
- Trio på tarteletter – nöt-tosca, choklad & kola, samt citron
- Chokladfondant – hallon & nyvevad hallonglass
- Fattiga riddare – hjortronmylta, mjölkglass & kanderad mandel

### **Till kaffet**

- Saltkolatryffel – 35 kr
- Chokladtartelett – 46 kr
- Citrontartelett – 52 kr
- Biskvi – 48 kr

### **Vickning**

*För den som vill förlänga kvällen.*

- Janssons frestelse – 86 kr/person
  - Nakenhavrerisotto med skogssvamp – 125 kr/person
  - Kolgrillad korv (två sorter, egengjorda) – 92 kr/person
- + Kolgrill & serveringstid (45 min) – 2 500 kr

### **Vintermeny – prisexempel 3–5 rätter**

*Varje vintermeny inleds med kvällens utvalda försmak, en liten amuse bouche skapad av köket som en personlig hälsning från kocken.*

*Eftersom vi tar emot ett sällskap i taget kan vi med glädje anpassa både meny och upplägg efter era önskemål – från råvaror till serveringsordning.*

3 rätter – en förrätt, en varmrätt och en dessert  
685 kr per person

4 rätter – en varmrätt, en dessert och två valfria rätter ur övriga kategorier  
775 kr per person

5 rätter – en varmrätt, en dessert, en osträtt och två valfria rätter ur övriga kategorier  
825 kr per person

### **Lokalhyra & startkostnad för middag**

*För att skapa en lugn och personlig upplevelse bokas Gubbhyllan alltid exklusivt för ert sällskap. Lokalhyran inkluderar tillgång till huset, personal och förberedelser inför er kväll.*

Tid 17.00–23.00




4 000 kr

Tilläggstid:

- 23.00–01.00 +2 000 kr
- Efter 01.00 +950 kr per 30 min (måste förbokas)

### **Mysfaktorer & tillval**

Skapa extra stämning med ljus, eld och musik:

- Marschallgata – liten (25 st) / stor (50 st)  850 / 1 550 kr
- Eldstad utanför Gubbhyllan (2 tim)  800 kr
- Musikanläggning för egen musik  2 500 kr

## KONTAKT

BOKNING  
KC Wallberg

[Bokning@gastronoma.se](mailto:Bokning@gastronoma.se) 08-66 44 200  
[kc@gastronoma.se](mailto:kc@gastronoma.se) Traktör, 0706-357089

