

Nyårssupé på Skansen 2026

Plats: Restauration Gubbhyllan
Avsmakningameny: NO.16:e
Tid: 18:30-23:00

Traditionen fortsätter

Nyårsafton på Gubbhyllan har blivit en kväll där vi får göra precis det vi tycker allra bäst om – laga en personlig middag, berätta om maten och låta måltiden få ta tid.

Årets nyårssupé blir vår 16 avsmakningsmeny och precis som tidigare bygger jag den kring temat ”året som gått”. Under året passerar många råvaror, smaker, idéer och kombinationer genom våra kök. Några glömmar man ganska snabbt. Andra stannar kvar. Till nyår plockar jag fram några av dem som har stuckit ut, överraskat eller helt enkelt smakat lite extra gott – och låter dem tillsammans forma årets sista meny.

Kvällen börjar med ett glas och några små smaker. Därefter berättar jag om årets meny innan vi sätter oss till bords och låter middagen ta vid. Det är högtidligt, men inte högtidligt för sakens skull. För mig handlar nyår på Gubbhyllan framför allt om en riktigt god måltid, gott värdskap och ett fint avslut på året tillsammans.

Varmt välkommen till årets sista middag.
KC Wallberg, Traktör

PROGRAM

18.30

Välkomstmängel med drink och ett urval av små smaker och tilltugg

18.50–19.00

Nyårskåseri och presentation av kvällens meny

19.00–22.30

Avsmakningsmenyn serveras

Efter middagen finns möjlighet att fortsätta nyårskvällen på Skansen och ta sig till Sollidenscenen inför tolvslaget och den traditionsenliga uppläsningen av ”Ring, klocka, ring”.

MENY

Ankomst

Trio på sensommarens smaker & skörd

Första serveringen

”Ceviche” på sotad röding
shiitake & belugalinsragu

Andra serveringen

Bisque på hummer & havskräfta
ört- & tomatcrostini

Tredje serveringen

Kronhjorts-”Wellington” med anklever & svart trumpetsvamp
saltbakad beta, rotfruktsragu & mustig rödvinssås

Fjärde serveringen

Trio på svenska gårdsostar
konfektyr, aprikosmarmelad samt krydd- & surdegscrostini

Femte serveringen

Hallon- & blåbärs-”Gino”
vaniljcrème & nyvevad glass på rostad mandel

Till kaffet

Nybakad liten mazarin & saltkolatryffel

PRIS

1 799 kr per person

I priset ingår välkomstens smaker och tilltugg, fem serveringar samt kaffegodis.

Entré till Skansen ingår.

Vi lagar självklart en personlig meny även för vegetarianer och veganer.

Barn – halv meny: 955 kr

Dryck beställs på plats.

Till middagen erbjuder vi även en särskilt utvald dryckesmeny för 590 kr per person.

BOKNINGSVILLKOR

Vi är glada att du väljer att fira nyår tillsammans med oss.

Nyårsafton är en av årets mest speciella kvällar och varje plats, meny och råvara planeras i god tid.

För att vi ska kunna förbereda kvällen på bästa sätt och samtidigt minska onödigt matsvinn gäller därför följande bokningsvillkor.

Avbokning eller ändring av bokning ska ske senast 10 dagar före besöket.

Vid avbokning eller ändring senare än 10 dagar före besöket återbetalas inte erlagd förskottsbetalning.

Vid uteblivet besök utan avbokning debiteras hela menypriset för det antal gäster som bokningen avser.

Avbokning eller ändring görs via telefon eller e-post under våra öppettider.

Tack för din förståelse – och för att du hjälper oss att planera en riktigt fin nyårskväll.