



NYÅRSAFTON/NEW YEAR'S EVE 2019-12-31

GOTT NYTT ÅR - till årets nyårssupé har jag fokuserat på klassiska och tydliga smaker, min ambition är också att komponera menyn med svenska råvaror och använda ekologisk och KRAV-märkta produkter i första hand. Jag hoppas att du gillar resultatet och att vi får förmånen att göra ditt nyårsfirande fint hos oss på Scandic Park Hotel!

HAPPY NEW YEAR - for the New Year's menu I have focused on classic flavors, my ambition is also to compose the menu with local ingredients and use organic and KRAV-labeled products primarily. I hope you like the result and that you'll celebrate the New Year with us at Scandic Park Hotel!

Linda Swanström, Kökschef/Head Chef

PARKVILLAGE
Brasserie





NYÅRSSUPÉ 2019-12-31

Två sorters kanapéer

KRAV-märkt Ortala ost från Väddö gårdsmejeri, fikonmarmelad
smaksatt med lagerblad
Löjrom med mandelpotatis

Förrätt

BLOMKÅL

Stekt blomkål med räkor, löjrom, syrad lök och gräslökskrème

Varmrätt

BIFF

Svensk KRAV-märkt helstekt biff med rotselleripuré, purjolökscrisp och
rödvinssmör

Dessert

VARIATION PÅ CHOKLAD

Choklad Crème Brûlée och chokladtryfflar
650kr p.p.

PARKVILLAGE
Brasserie





New Years Menu 2019-12-31

Two canapés

Ortala cheese, fig marmalade flavored with bay leaves
Bleak roe served on almond potatoes

Starter

Fried cauliflower with shrimps, Bleak roe, pickled onions and chives
cream

Main course

Swedish KRAV-labeled roasted steak with root celery puree, leek crisp
and red wine butter

Dessert

Chocolate Crème Brûlée and chocolate truffles

650kr p.p.

PARKVILLAGE
Brasserie





New Years Menu 2019-12-31

Vinpaket/Wine selection

Vinpaket utvalt av Restaurangchef Kristin Olofsson finns för beställning på plats/ Wine packages selected by Restaurant Manager Kristin Olofsson are available for order on site.

Önskar du vegetariskt eller fiskalternativ har vi följande val/If you wish vegetarian or fish options, we have the following choices

Förrätt/Starters - vegetarisk/vegetarian

BLOMKÅL

Stekt blomkål, syrad rödlök, tångkaviar, gräslöks crème
CAULIFLOWER, fried cauliflower, pickled red onion, seaweed caviar, chive crème

Varmrätt/Main - fisk/fish

TORSKRYGG

Lättrimmad torskrygg, kålrabbi, fänkål och champagnesås
COD, cabbage, fennel, Champagne sauce


Varmrätt/Main - vegetarisk/vegetarian

ENDIVE

Friterad purjolök, savoykål och krossade pumpafrön
ENDIVE, deep-fried leeks, savoy cabbage and crushed pumpkin seeds

PARKVILLAGE
Brasserie





Bokning: För bokning av hotell övernattnig och nyårsmeny besök www.scandichotels.se och boka ditt hotellpaket där.

För bordsbokning utan övernattnig maila: mice.park@scandichotels.com

På nyårsafton har vi två sittningar i matsalen, kl. 18:00 och 20:00.

Bokning kan ske fram till 2019-12-28.

Välkomna med din bokning!

Booking: To book hotel accommodation and New Year's menu visit www.scandichotels.se and book your hotel package there.

For booking without overnight stay email: mice.park@scandichotels.com

On New Year's Eve we have fixed dinner seating times at 6 pm and 8 pm

Bookings can be made until 2019-12-28.

Welcome with your booking!

PARKVILLAGE
Brasserie

