



Almedalen Chambre Séparée

Lunch Prisunderlag 2026

VI HAR TVÅ CHAMBRE SÉPARÉE I FESTVÅNINGEN.
ÖNSKAR MAN ETT CHAMBRE SÉPARÉE FÖR LUNCHMÖTE GÅR DET ATT BOKA,
I MÅN AV TILLGÄNGLIGHET, MOT EN HYRESKOSTNAD.
SEDAN TILLKOMMER FÖRTÄRING PÅ NÄSTA SIDA I DETTA DOKUMENT.
BOKNINGSBARA TIDER MELLAN 11.30-13.00 MED 2 TIMMARS SITPID.

Stora Privaten

Här har vi plats för 35 personer fördelat på 5 bord.
Minimum 25 personer för lunchbokning i detta rum.

Pris: 10 000:-

Lilla Privaten

Här har vi plats för max 16 personer på ett ovalt bord.
Minimum 14 personer för lunchbokning i detta rum.
Alternativt 20 personer fördelat på 4 bord.
Tre bord à 4 personer och ett runt bord à 8 personer.

Pris: 6 000:-

Lilla & Stora Privaten

Rummen ligger i direkt anslutning till varandra med öppningsbar skiljevägg.
För större sällskap kan vi öppna upp och ha 55 personer i båda rummen.
Minimum 45 personer för lunchbokning i dessa rum.

Pris: 16 000:-

Hyra av projektor & duk finns för bokning

Pris: 3000:- ex. moms

SAMTLIGA PRISER EXKLUSIVE MOMS.

VÄNLIGEN NOTERA ATT HYRA SAMT FÖRTÄRING FÖR BOKAT ANTAL GÄSTER
FÖRSKOTTSEFAKTURERAS VID BOKNINGEN.

HYRAN FÖR CHAMBRE SÉPARÉE ÄR BINDANDE OCH EJ ÅTERBETALNINGSBAR.
VID MINSKAT GÄSTANTAL, SENAST 15 MAJ, SKER FULL ÅTERBETALNING FÖR FÖRTÄRINGEN
NER TILL MINIMIANTALET FÖR VALD MATSAL.

MENYVAL SKER SENAST 15 MAJ, DÄREFTER SKER INGEN ÅTERBETALNING.
DET GÅR GIVETVIS ATT LÄGGA TILL GÄSTANTAL OM PLATS FINNES FRAM TILL 8 JUNI.
TILLKOMMANDE GÄSTANTAL FAKTURERAS VID AVSTÄMNING 8 JUNI.

ALL DRYCK SAMT ALLT SOM TILLKOMMER PÅ PLATS BETALAS PÅ PLATS MED KORT.
UNDER ALMEDALSVECKAN TAR VI INGA FAKTUROR.



VI TAR FÖRBESTÄLLNING PÅ ALLA SÄLLSKAP PÅ LUNCHEN.
FÖR BÄSTA MÖJLIGA SERVICE OCH KVALITET MÅSTE NI ENAS OM EN
VARMRÄTT OCH EN DESSERT FÖR SAMTLIGA PERSONER I SÄLLSKAPET.

— Almedalsmeny Lunch —

Lindgårdens Räksallad

Klassisk räksallad med handskalade räkor vända i en örtcitronett.
Serveras med finstrimlad isbergssallad, tomat, gurka, ärtor, rädisor,
ekologisk ägg från Gandarve Gård och Rhode Island dressing.

Dinkelfarotto på Dinkel från Labans Kvarn

Toppas med växtchorizo från Växtchark i Roma,
rostad bellaverde, chorizocrunch och riven parmesan.

Lindgårdens Fisk- och Skaldjursgryta

Tomat, ekologisk saffran, grädde och musselfond tillsammans
med marinerad fisk, grönsaker samt blåmusslor och räkor.

Grillad Rekokyckling

Serveras med en ljummen sallad på gotländska betor, chèvremousse,
honungsvinegrette samt puffade Gotlandslinser.

Lindgårdens Vitello Tonnato

Grillad karré från Buttlegrisen serveras med sommarprimörer,
grillad kronärtskocka och en ljus sås smaksatt med kapris och tonfisk.



Brownie med Brynt Smör

Serveras med vispad pannacotta med mascarpone,
färska jordgubbar, jordgubbscoulis samt rostad vit choklad.

Lindgårdens Mullbärsparfait

Serveras med mandelcrunch & mullbärssås.
En klassiker på egenplockade mullbär från vår trädgård.

Lindgårdens chokladryfflar

Två sorters chokladryfflar på den finaste Valrhonachokladen.

MENYPRIS 440:- / PERSON

DET INGÅR ÄLVE KÄLLVATTEN SAMT KLIMATKOMPENSERAT KAFFE

DET GÅR GIVETVIS ATT KÖPA TILL ÖVRIG DRYCK
SÅSOM VIN, ÖL ELLER ANNAT ALKOHOLFRITT.
DÅ BETALAS DETTA MED KORT PÅ PLATS.

SAMTLIGA PRISER ÄR EXKLUSIVE MOMS
UNDER ALMEDALSVECKAN TAR VI INGA FAKTUROR.

VÄNLIGEN MEDDELA OSS OM NI HAR NÅGRA ALLERGIER