



Almedalen Chambre Séparée

Middag Prisunderlag 2026

VI HAR TVÅ CHAMBRE SÉPARÉE I FESTVÅNINGEN.
ÖNSKAR MAN ETT CHAMBRE SÉPARÉE FÖR MIDDAG GÅR DET ATT BOKA,
I MÅN AV TILLGÄNGLIGHET, MOT EN HYRESKOSTNAD.
SEDAN TILLKOMMER FÖRTÄRING PÅ NÄSTA SIDA I DETTA DOKUMENT.
BOKNINGSBARA TIDER MELLAN 17.00-20.00 ALTERNATIVT 20.30 OCH FRAMÅT.

Stora Privaten

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

Pris: 15 000:-

Lilla Privaten

Här har vi plats för max 16 personer på ett ovalt bord.
Minimum 14 personer för middagsbokning i detta rum.

Alternativt 20 personer fördelat på 4 bord.
Tre bord à 4 personer och ett runt bord à 8 personer.

Pris: 10 000:-

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 middagsbokning i dessa rum.

Pris: 25 000:-

Middagsmeny:

Se separata Almedalsmenyer

Pris: 710:- / person

SAMTLIGA PRISER EXKLUSIVE MOMS.

VÄNLIGEN NOTERA ATT HYRA SAMT FÖRTÄRING FÖR BOKAT ANTAL GÄSTER

FÖRSKOTTSAKTURERAS 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 ÖVER 9 PERSONER.
FÖR BÄSTA MÖJLIGA SERVICE OCH KVALITET MÅSTE NI ENAS
OM EN AV MENYERNA FÖR SAMTLIGA PERSONER I SÄLLSKAPET.

Almedalsmeny 1

Norrøna Matjessill

Serveras med kokt ekologisk färskpotatis, brynt smör, kräm på Falbygdens GranReserva Präst, picklad rödlök och kavringcrunch.

Ramslöksmarinerad Lammrostbiff från Graute Gård

Till det en lammkorv från Korvfabriken i Roma smaksatt med fetaost, rostade gotländska rotfrukter, vitlöksyoghurt och örtolja.

Lindgårdens Mullbärsparfait

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

MENYPRIS 710:- / PERSON

VINPAKET TILL DEN MENY NI VÄLJER 396:- / PERSON

Vi väljer ett passande vinpaket till den meny ni önskar.

Almedalsmeny 2

Bakade Gotländska Betor

Slungade i en brynt smörvinäggrett smaksatt med rosmarin, timjan, honung och vit balsamico.
Serveras med chèvremousse, råhyvlad polkabetta och valnötscrunch.

Smörstekt Svensk Rödingfilé

Serveras med klassisk Sandefjordsås med gräslök och forellrom, crudité på fänkål, rädisa och sockerärta samt kokt ekologisk färskpotatis.

Brownie med Brynt Smör

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

MENYPRIS 710:- / PERSON

VINPAKET TILL DEN MENY NI VÄLJER 396:- / PERSON

Vi väljer ett passande vinpaket till den meny ni önskar.

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

VÄNLIGEN MEDDELA OSS OM NI HAR NÅGRA ALLERGIER



VI TAR FÖRBESTÄLLNING PÅ ALLA SÄLLSKAP ÖVER 9 PERSONER.
FÖR BÄSTA MÖJLIGA SERVICE OCH KVALITET MÅSTE NI ENAS
OM EN AV MENYERNA FÖR SAMTLIGA PERSONER I SÄLLSKAPET.

Almedalsmeny Veg

Bakade Gotländska Betor

Slungade i en brynt smörvinäggrett smaksatt med rosmarin, timjan, honung samt vit balsamico. Serveras med chèvremousse, råhyvlad polkabeta och valnötscrunch.



Dinkelfarotto på Dinkel från Labans Kvarn

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



Lindgårdens Mullbärsparfait

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

MENYPRIS 710:- / PERSON

VINPAKET TILL DEN MENY NI VÄLJER 396:- / PERSON

Vi väljer ett passande vinpaket till den meny ni önskar.

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

VÄNLIGEN MEDDELA OSS OM NI HAR NÅGRA ALLERGIER