



## *Almedalen Privata Matsalar* *Lunch Prisunderlag 2026*

VI HAR TVÅMATSALAR PÅ NEDERVÅNINGEN.  
ÖNSKAR MAN EN EGEN MATSAL 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 SITTID.

### **Stora Matsalen**

Här har vi totalt plats för max 38 personer fördelat på 5 bord.  
Då sitter man 6 personer på ett runt bord, ett avlångt bord med 8 personer,  
ett avlångt med 7 personer, ett avlångt med 10 personer samt  
ett ovalt bord med 7 personer.

Minimum 30 personer för lunchbokning i detta rum.

**Pris: 10 000:-**

### **Lilla Matsalen / Bardelen**

Här har vi plats för max 18 personer fördelat på ett  
långbord för 12 personer och ett runt bord för 6 personer.

Minimum 14 personer för lunchbokning i detta rum.

**Pris: 6 000:-**

### **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  
FÖRSKOTTSAKTURERAS VID BOKNINGEN.

HYRAN FÖR EN MATSAL 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,  
färsk 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