

Bröllop i Stadshuskällaren



STADSHUSKÄLLAREN
— I SKOGEN. I STAN. —

BRÖLLOPSPAKET



FIRA ER STORA DAG HOS OSS PÅ STADSHUSKÄLLAREN

Inget bröllop är det andra likt. På er bröllopsdag utgår vi från era behov och hur ni vill ha det, ni firar kärleken och vi sköter det praktiska. I våra vackra lokaler finns det plats för stora bröllopsfester med upp till 100 gäster liksom personliga middagar för mindre sällskap.

Vårt kök skapar unika matupplevelse som går hand i hand med era önskemål. Köksmästare Magnus Santesson står för menyn som utgår från vår gastronomiska idé *I skogen. I stan*. Vi har erfaren servispersonal med restaurangchef Annika Gelhaar i spetsen som står för alla förberedelser och finns med er under hela firandet så ni kan ägna all uppmärksamhet åt varandra.



**FIRA KÄRLEKEN TILL VARANDRA
– VI SKÖTER DET PRAKTISKA**

STADSHUSKÄLLARENS BRÖLLOPSPAKET

Inget bröllop är det andra likt med för att ha en utgångspunkt i bröllopsplaneringen har vi tagit fram ett erbjudande. Detta erbjudande kan självfallet anpassas efter era önskemål och behov. Sällskap på minst 8 personer kan beställa bröllopspaketet.

Välkomstdrink och 2 kanapéer – 1 glas mousserande med påfyllning

Förrätt – förslag finns i vår festmeny

1 glas vin

Varmrätt – förslag finns i vår festmeny

2 glas vin

Tårta och kaffe

Kuvertpris 2500 kr (inkl. moms)

Kuvertpris alkoholfritt från 1750 kr/person (inkl. moms)

Utöver mat och dryck ingår även:

LOKALHYRA • SERVERINGSPERSONAL • GARDEROB • STÄDNING

BRÖLLOPSMENY

KOMPONERA EN EGEN MENY

Välj två kanapéer, förrätt, varmrätt och tårta.

Hör av er om ni har frågor eller önskemål.



KANAPÉER

Broccoliklubba med wasabi och krisp

Ankleverstrutar med päron och hasselnöt

Tartlette med rådjurstarter, brynt smörkräm och wrångebecksost

Smörstekt bröck med tryffelstuvad svamp

Sotad laxtarter med gurka, gräslök och citron

FÖRRÄTT

TARTAR PÅ KALLRÖKT LAX

med färskost, gräslök och jordärtskockssoppa

RÅBIFF

med pinjekärnor, dragon, krispig potatis och syrad lök och picklad majrova

VARMRÄTT

TORSKRYGG

med smörsås smaksatt med örter, fänkål, äpple och brandad potatis

SVENSK OXFILÉ

med timjanssky, potatiskaka, panerad oxkind, gulbeta och chorizoemulsion

TÅRTA

Gräddtårta med frukt

Schwartzwaldtårta

Prinsesstårta

Chokladmoussetårta

Passionsmoussetårta

Fruktmoussetårta

VÄNLIGEN ENAS OM SAMMA MENY FÖR HELA SÄLLSKAPET.

VI TAR SJÄLVFALLET HÄNSYN TILL ALLERGIER OCH SPECIALKOST.

MAGNUS SANTESSON, KÖKSMÄSTARE

I köket på Stadshuskällaren arbetar vi med de råvaror som finns i skog och mark allt efter årstid. Vi lägger sommaren på burk för att ta fram under vinterns mörka månader genom att pickla, salta, sylta och torka för att använda under övriga delar på året. Jag ser mat och matlagning ur ett holistiskt perspektiv och vi strävar efter att ta tillvara alla delar av råvarorna för att minimera matsvinnet. Jag jobbar helst nära små producenter och leverantörer i Stockholmstrakterna och gärna ekologiskt.

Det vilda ligger mig extra varmt om hjärtat och är intressant ur många synvinklar – bra smaker, viltvårdsaspekten och vetskapen om att djuren har vuxit upp under naturliga förutsättningar. Och allt med minsta möjliga miljöpåverkan.



UNIKA RUM



LINNÉ

Vår ljusa och sobra festvåning ger en härlig inramning för olika typer av arrangemang. Rummet var ursprungligen frukostmatsal för Stadshusets tjänstemän. Liksom övriga Stadshuskällaren är Linné inrett av Jonas Bolin med väggar dekorerade med Gunilla Lagerhem Ullbergs Herbarium.

SKÄNKEN

Vårt chambre séparé som kallas för Skänken är ett unikt och vackert rum med tidstypiska originaldetaljer såsom träpaneler och en pampig takmålning av Einar Forseth. Jonas Bohlin's samtida armatur Star ramar in det runda bordet och historia möter nutid. Här sitter ni bekvämt och ostört tillsammans.



À LA CARTE MATSAL & BAR

Höga valv, pelare, takmålningar och stuckatur ger karaktär och atmosfär till Stadshuskällarens matsal och bar. Även här har Jonas Bohlin satt sin prägel med armaturer och inredningsdetaljer som harmoniserar med den ursprungliga arkitekturen.

LINNÉ

LÄNGD / BREDD: 15,5 m / 6 m

GOLVYTA: 93 m²

KAPACITET: Upp till 100 gäster

DUKNING: Kan varieras

SKÄNKEN

LÄNGD / BREDD: 5 m / 6 m

GOLVYTA: 30 m²

KAPACITET: 8-14 gäster

DUKNING: Runt bord (ev med vinge)

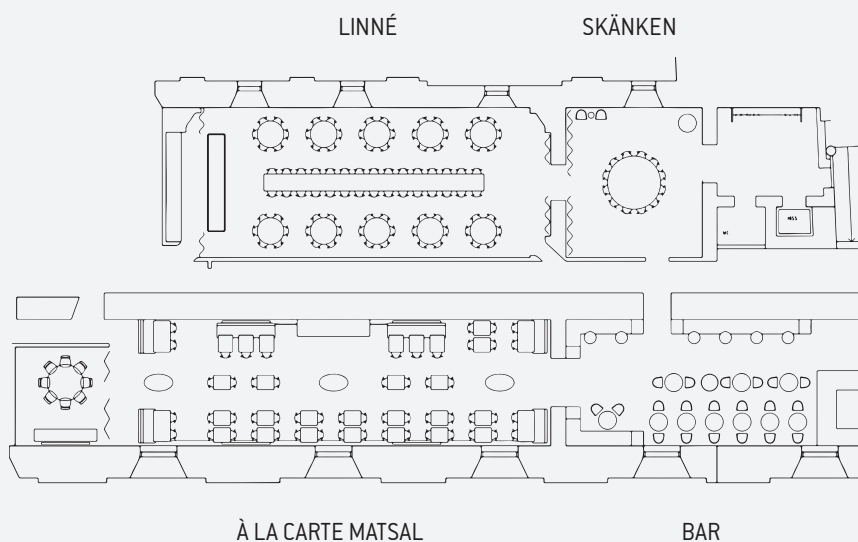
À LA CARTE MATSAL

LÄNGD / BREDD: 17 m / 5 m

GOLVYTA: 85 m²

KAPACITET: Upp till 70 gäster

DUKNING: Kan varieras



KONTAKT



RUM FÖR ALLA TILLFÄLLEN

Hos oss ser vi till att ditt bröllop blir en minnesvärd upplevelse i historisk och vacker miljö. I Stadshuskällaren finns rum som passar både stora och små sällskap. Utöver festvåningen Linnés matsal och chambre séparé Skänken kan vi ordna mingel i vår bar och olika arrangemang i vår matsal. Våra festmenyer utgår från vår gastronomiska idé *! skogen. ! stan.* Därtill serverar vi samtliga Nobelmiddagar från 1901 och framåt på originalservisen, bara ett stenkast från Blå hallen där Nobelfesten hålls årligen. Vi värnar om hållbarhets- och miljöfrågor och är en del av nätverket *Hållbara restauranger* och även certifierade med *KRAV* och *Svanen*.



Bokar du hos oss ingår: serveringspersonal, garderob och städning. Vi kan även ordna projektor, musikanläggning, dansgolv, hyra in DJ, mikrofon och scen.



Ring eller maila oss så berättar vi mer. Vill du se våra lokaler och prata med oss på plats är du välkommen hit på en visning.

VILL DU VETA MER?

Stockholms Stadshus
Hantverkargatan 1
105 35 Stockholm

08 - 586 218 30
bokning@stadshuskallarensthlm.se

www.stadshuskallarensthlm.se

 @stadshuskallaren

 @stadshuskallaren

