



SOMMARBUFFÉ ROSENDAL

11:00-01:00

Mitt i grönskan på Kungliga Djurgården erbjuder vi på Rosendals Wårdshus er möjligheten att tillbringa en dag eller kväll med fokus på vällagad mat i en vacker historisk miljö.

Rosendals Wårdshus arrangerar allt från bröllop och konferenser till vin- & champagneprovningar, varulanseringar & event. Födelsedagar, dop & begravningsmottagningar, Familjemiddagar/Luncher. Affärslunch & middag. Hela året runt!



Sommarbuffé

Löjromscrustader
Matjessill med hackat ägg och gräslök
Rökt hel sik
Ishavsräkor
Skagenröra
Gravad lax
Kallskuren hängmörad biff
Köttbullar
Färsipotatis med brynt smör och örter
Vikentomater med syrad lök och basilika
Sallad med blandade betor, kummin och fransk vattenkrasse
Västerbottenpaj
Bondomelett med chevré och enbärsrökt sidfläsk
3 sorters ost
Blandsallad
Senapsvinaegrette
Dillmajonäs
Dragonfärskost
Bröd och smör
Valnötpaj med inkokta päron och yoghurtmousse



Alla våra mejeri-
produkter är laktosfria!

Sommarbuffé

545kr

Priset är per person inkluderat moms.

Endast mot bordsbokning. Minimum 45 personer. Med reservation för råvaruändringar.



DRYCKER ROSENDAL

CHAMPAGNE

| | glas / flaska |
|---|---------------|
| Taittinger Brut reserve, Frankrike | 138 kr 699 kr |
| Pol Roger Brut reserve, Frankrike | 730 kr |
| Pol Roger Brut vintage 2012, Frankrike | 879 kr |
| Pol Roger Blanc de Blancs 2012, Frankrike | 969 kr |
| Pol Roger Brut rosé 2019, Frankrike | 870 kr |
| Dom Pérignon vintage brut, Frankrike | 1680 kr |

MOUSSERANDE

| | |
|--|--------------|
| Rosendals mousserande husvin | 94 kr 470 kr |
| Gérard Bertrand, cremant de Limoux brut 2015 | 549 kr |

VITT VIN

| | |
|---|--------------|
| Rosendals vita husvin | 94 kr 375 kr |
| Marchesi Antinori, Tormaresca Chardonnay, Italien | 425 kr |
| Louis Robin, Chablis, Frankrike | 499 kr |
| Trimbach Riesling, Alsace, Frankrike | 499 kr |
| Prinz von Hessen, Hessenstein Riesling, Tyskland | 459 kr |
| Campo di Sasso, Sauvignon blanc, Nya Zeeland | 499 kr |
| Gérard Bertrand, Picpoul de Pinet, Languedoc, Fr | 484 kr |
| Marchesi Antinori, Pinot Grigio, Italien | 469 kr |
| Leopard's Leap, Chenin Blanc, Syd Afrika | 485 kr |

RÖTT VIN

| | |
|---|--------------|
| Rosendals röda husvin | 94 kr 375 kr |
| Delas Freres, Saint-Esprit Côtes-du-rhône, Frankrike | 449 kr |
| Marchesi Antinori, Sangiovese/Cabernet, Italien | 499 kr |
| * Château Mont-Redon, Chateauf-neuf-du-Pape, Fr | 619 kr |
| ** Gérard Bertrand, Chateau Hospitalet, Languedoc, Fr | 519 kr |
| Marques de Murrieta reserve, Rioja, Spanien | 525 kr |
| Bodega Vistalba, Tomero, Malbec, Argentina | 485 kr |
| Domain Roux, La Moutonnaire, Pinot Noir, Frankrike | 525 kr |

ROSÉ

| | glas / flaska |
|--|---------------|
| Rosendals husvin | 94 kr 375 kr |
| Chateau Minuty, M de Minuty, Provence, Frankrike | 475 kr |

DESSERTVIN

| | |
|---|---------|
| Commandaria st John, Cypern | 14kr/cl |
| Prunotto, Moscato d'Asti, Italien | 14kr/cl |
| Drottningholm, hallon från kungens trädgård | 20kr/cl |
| Tokaji Aszu 5 puttonyos, Ungern | 21kr/cl |
| Mouton Cadet réserve saturnes, Frankrike | 18kr/cl |

ÖL

| | |
|-------------------------------------|-------|
| Heineken 33 cl, Holland | 64kr |
| Mariestad 50 cl, Sverige | 69kr |
| Boston Ale, Samuel Adams 33 cl | 76 kr |
| IPA Lagunitas, USA 33 cl | 76 kr |
| Grängesberg Mellanöl 33 cl, Sverige | 60 kr |

ALKOHOLFRIA ALTERNATIV

| | |
|--|--------------|
| Äppelmust, Jus de Pommes | 45 kr 180 kr |
| Ramlösa/Läsk/Lättöl | 42 kr |
| Juice | 45 kr |
| Kaffe/Té | 32 kr |
| Espresso enkel/Dubbel | 25kr/35 kr |
| Cappuccino/Café Latte | 38 kr |
| Cappuccino/Café Latte med OATLY havremjölk | 42 kr |

LONGDRINKS

| | |
|---|--------|
| Vodka, Gin, Rom, Whisky, Tequila och drinkläsk, 4cl | 115 kr |
|---|--------|

*** NOBELVINET 2015 ** NOBELVINET 2013**



Dryckespaket för minimum 25 personer (obs, beställes i förväg!)

| | | |
|--------|---|--------|
| Small | 1 glas mousserande, 2 glas husets vin/öl, kaffe/té | 282 kr |
| Medium | 1 glas mousserande, 2 glas husets vin/öl, avec 4 cl, kaffe/té | 378 kr |
| Large | 1 glas mousserande, 3 glas husets vin/öl, kaffe/té | 376 kr |
| XL | 1 glas mousserande, 3 glas husets vin/öl, avec 4 cl, kaffe/té | 472 kr |

*Alkoholfria kvalitetsalternativ finns till respektive dryckespaket



ROSENDALS WÄRDSHUS

Större sällskap kan abonnera Rosendals Wårdshus.

ONSDAG-LÖRDAG 17.00-01.00:

För bokning av 80 personer och uppåt ingår lokalhyra i kuvertpriset för ensamrätt i vår glaspaviljong.
Under 80 personer tillkommer lokalhyra med 350kr/tom stol upp till 80 gäster.

SÖNDAG-TISDAG 17.00-01.00:

För bokning av 60 personer och uppåt ingår lokalhyra i kuvertpriset för ensamrätt i vår glaspaviljong.
Under 60 personer tillkommer lokalhyra med 350kr/tom stol upp till 60 gäster.

- Det går att lägga till timmar fram till klockan 03:00, 2500kr/påbörjad timme -

Kuriosa Rosendals Wårdshus

Redan i början av 1600-talet begav sig stockholmarna ut till Kungliga Djurgården för att njuta av den vackra miljön.

Det lilla trähuset har en lång tradition som näringsställe och redan i början på förra seklet lockades gästerna av stämningen, utsikten och den fantastiska maten.

Det byggdes 1915 till Frida Kihlström personligen av dåvarande konungen och har sedan dess fungerat som wårdshus.

2015 fylldes Rosendals Wårdshus anrika 100 år!

Varmt Välkommen!

Hitta hit

Kommunalt: Spårvagn 7, hållplats Bellmansro, följ vägen upp mot Rosendal.

Till fots: Efter djurgårdsbron, gå till vänster utmed vattnet. Tag första höger följ stigen upp.

Bil: Åk över Djurgårdsbron, följ vägen förbi Waldermarsudde.

Tag höger vid skylten P-Rosendal.

Båt: Av- och påsläpp vid Rosendals Slottsbrygga



För bokningar kontakta oss på
info@rosendalswardshus.se eller

Tel 08-661 39 70

Varmt Välkommen!
Jeanette Gröndahl med personal!

