

Sekelskiftesfest på Ljunglöfska Slottet eller så som det var på Ljunglöfs tid

Bjudningen börjar på ett traditionellt sätt med smörgåsbricka och brännvin för herrar och madeira eller sherry för damer

Vintertid tar ni drinken vid den sprakande brasan i hallen. Sommartid välkomnar du dina gäster på den vackra altanen, som vetter mot Mälaren. Därefter öppnas dörrarna till den pampiga matsalen och middag kan ta vid.

Under sekelskiftet satt man ofta länge till bords. Inledningsvis en consommé eller annan soppa, sedan en förrätt. Efter det följde inte sällan två varmrätter, fisk, kött eller fågel, gärna med en sorbet emellan. Ibland varma grönsaker som en extra rätt, vidare dessert och avslutningsvis ost. Måltiden avslutades med kaffe, petits fours och antingen färsk frukt eller fruktarmelad i salongerna.

FÖRRÄTT

- * Sill-, strömmings- och laxassiette
- * Hummer Parisienne (kall rätt)
- * Klar consommé med queneller på höns, kalv eller oxkött

- * Sparris med Hollandaisesås

VARMRÄTT

- * Kräftfärserad gösfilé med kräftsås och pressad potatis
- * Fasanbröst med kastanjepuré och portvinsdrivsås
- * Tournedos Rossini (på bröd med tryffel, gåslever och Madeirasås)
- * Kalvfilé Oscar (en mycket uppskattad festrätt vid sekelskiftet)

DESSERT

- * Chokladsufflé
- * Punschparfait med chokladflarn
- * Fruktsallad med likörgrädde

OSTBRICKA MED TILLBEHÖR

Förslag på drycker

- * Öl och snaps
- * Vioigner Vdp Rhône, Frankrike
- * Sancerre Sauvignon Blanc, Frankrike
- * Ventoux Rhône Frankrike
- * Les Vignerons Carignan Syrah, Frankrike
- * Château Pech Latt Rouge (ekologiskt) Carignan
- * Grenache Noir, Syrah, Mourvèdre, Frankrike
- * Grüner Veltliner Alte Reben, Österrike
- * Vioigner Vdp Rhône, Frankrike
- * Chablis Louis Robin, Frankrike
- * Ventoux Rhône, Frankrike
- * Les Vignerons Carignan Syrah, Frankrike
- * Château Pech Latt Rouge (ekologiskt) Carignan, Grenache Noir, Syrah, Mourvèdre, Frankrike
- * Bombshell Zinfandel, Puglia, Italien
- * Châteauneuf-du-Pape, Frankrike
- * Crozes-Hermitage, Frankrike
- * Las Mesas Bodegas Gardel, 100% Tempranillo (ekologiskt) Spanien
- * Crozes-Hermitage, Frankrike
- * Rött Portvin, söt sherry, Vintry's Madeira Fine, Portugal
- * Cordier Sauternes Collection Privée, Frankrike
- * Moscatel de Setubal, Portugal
- * St Stephans Cr Tokaji 5 putton, Ungern
- * Rött Portvin

TILLVAL:

| | |
|--|-------|
| Smörgåsbricka | 80:- |
| Rökt lax med spenat och förlorade ägg | 65:- |
| Gåslever surprise | 90:- |
| Extra varmrätt (mindre portion) | 190:- |
| Varma grönsaker: färsk sparris, jordärtskockor och liknande efter säsong | 55:- |
| Kalvfrikadeller med brunsås och grönsaker | 80:- |
| Sorbet (1 kula) | 45:- |
| Rullbakelse med ”Crème af citroner” | 75:- |

Pris för 4-rättersmiddag med kaffe 755:- inkl. moms

7 timmar

Drycker tillkommer

”Middagen serverades kl. 7.e.m. Å bordet bronsplåtår och bordsdekorationer. Blommor i olika uppsatser. Matsedel: smörgåsbricka med brännvin (serverades i Stora salongen). Soppa (klar buljong med hemmagjorda stjärnor af äggstanning). Fisk (foreller). Anka (med sallad). Gåslever. Sparris (färsk). Glace. Ost (brie). Fukt (äpplen). Viner. Kaffe med socker och grädde. Konjak, punsch, whisky och Ramlösavatten. Te med socker, grädde och tebröd. Slut 12.00 e.m.” (utdrag ur Hallwylska samlingen, samtida med Ljunglöf)

Så här kan ni till exempel komponera er middag ur vår meny:

| | |
|---------------------------|--|
| Förrätt | Klar consommé med kalvqueneller |
| En extra förrätt, tillval | Rökt lax med spenat och förlorade ägg |
| Varmrätt | Fasanbröst med kastanjepuré och portvinsdrusås |
| Mellanrätt, tillval | Gåslever surprise |
| Dessert | Punschparfait med chokladflarn |
| Ost | Gorgonzola |
| Kaffe | Petits fours, frukt eller marmelad |

Slottets historia offereras på begäran

