

## 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

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

### DESSERT

- \* Chokladsufflé
- \* Punschparfait med chokladflarn
- \* Fruksallad med likörgräde

### OSTBRICKA MED TILLBEHÖR

### Förslag på drycker

- \* Öl och snaps
- \* Vioigner Vdp Rhône, Frankrike
- \* Wynns Coonawarra Estate Riesling, Australien
- \* Sancerre Sauvignon Blanc, Frankrike
- \* Ventoux Rhône Frankrike
- \* Saint Desir Pinot Noir Frankrike
- \* Château Pech Latt Rouge (ekologiskt) Carignan, Grenache Noir, Syrah, Mourvèdre, Frankrike
- \* Wynns Coonawarra Estate Riesling, Australien
- \* Grüner Veltliner Alte Reben, Österrike
- \* Vioigner Vdp Rhône, Frankrike
- \* Chablis Louis Robin, Frankrike
- \* Ventoux Rhône, Frankrike
- \* Saint Desir Pinot Noir Frankrike
- \* Château Pech Latt Rouge (ekologiskt) Carignan, Grenache Noir, Syrah, Mourvèdre, Frankrike
- \* Petit Albet Chardonnay Xarel-lo (ekologiskt) Spanien
- \* Châteauneuf-du-Pape, Frankrike
- \* Crozes-Hermitage, Frankrike
- \* Vidigal Reserva, Portugal
- \* Crozes-Hermitage, Frankrike
- \* Rött Portvin, söt sherry, Vintry's Madeira Fine, Portugal
- \* Cordier Sauternes Collection Privée, Frankrike
- \* Torres Floralis Moscatel Oro, Spanien
- \* St Stephans Cr Tokaji 5 putton, Ungern
- \* Rött Portvin

**TILLVAL:**

Smörgåsbricka	70:-
Rökt lax med spenat och förlorade ägg	60:-
Gåslever surprise	75:-
Extra varmrätt	185-
Varma grönsaker: färsk sparris, jordärtskockor och liknande efter säsong	45:-
Kalvfrikadeller med brunsås och grönsaker	70:-
Sorbet	45:-
Rullbakelse med "Crème af citroner"	55:-

**Pris för 4-rättersmiddag med kaffe 710:- inkl moms****Drycker tillkommer**

"Middagen serverades kl. 7.e.m. Å bordet bronsplatåer 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). Frukt (äpplen). Viner. Kaffe med socker och grädde. Konjak, punsch, whisky och Ramlösavatten. Te med socker, grädde och tebröd. Slut 12.00" (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 portvinsdruvsås
Mellanrätt, tillval	Gåslever surprise
Dessert	Punschparfait med chokladflarn
Ost	Gorgonzola
Kaffe	Petits fours, frukt eller marmelad

**Tidsenlig klädsel för personal och slottets historia offereras på begäran**