STÄKET

VINO E CIBO

Stora sällskap & företag hos oss

Vi tar gärna emot stora sällskap och företag och har lång erfarenhet av allt från företags-AW och kickoffer till privata fester och middagar. Vi älskar den typen av bokningar och är vana vid att ta hand om hela upplägget.

Våra företagsmenyer är till för sällskap från 10 personer och uppåt.
Vår ovanvåning rymmer cirka 60 gäster och Valvino, vårt källarvalv, cirka 40 gäster, vilket gör att vi kan anpassa kvällen efter både sällskap och tillfälle.

Vid bokning av meny önskar vi att sällskapet enas om en gemensam meny, med undantag för allergier och vegetariska alternativ.

Ändringar av antal eller avbokning kan göras fram till kl. 10.00 samma dag. Därefter debiteras 300 kr per utebliven gäst. Vid bokning av större sällskap under helg har vi inte möjlighet att dela upp notan per gäst.

För frågor eller bokningsförfrågan:
📩 **info@staketlund.se**

Meny 1 - 545kr

FANTASIA DI BRUSCHETTE - Klassisk italiensk bruschetta med färsk tomat, rödlök och basilika.
FILETTO ALLA STÄKET – Grillad oxfilé serveras med krossad potatis i ugn med vitlökssmör, parmesan och timjan, sallad efter säsong & flamberad pepparsås.
SEMIFREDDO - Italiensk halvfryst glassdessert gjord på grädde, ägg och hasselnötter. Serveras meden hemlagad chokladsås och karamelliserade nötter.

Meny 2 - 535kr

SALMONE AFFIMICATO – Kallrökt lax serveras med rädisor, apelsinmarmelad och färskostkräm. Toppad med semitorkade tomater.
MERLUZZO AL FORNO - Smör och salviastekt torskrygg serveras med delikatesspotatis och en krämig hummersås med cognac och rom. Toppad med färskriven parmesan och pepparrot.
SORBETTO LIMONE - Citron- och hallonsorbet serveras med färsk mynta.

Meny 3 - 445kr

BURRATA CANDITA– Burrata (krämig mozzarella gjord på komjölk) serveras med tunt skivade och marinerade minitomater. Toppas med basilikadressing och rostade pinjenötter.
LUNETTE CON BURRO E SALVIA– Färsk pasta fylld med kantareller och taleggio, serveras i salviabrynt smör tillsammans med stracciatella, sparris och citron. Toppad med hasselnötter.
TORTA DI MERINGHE - Citron- och vaniljmarängtårta serveras med skogsbärssås.

Ta gärna en drink i Valvino före eller efter ert besök!

info@staketlund.se

VALVINO

STÄKET

VINO E CIBO

Large Groups & Corporate Events

We are happy to welcome large groups and corporate bookings and have extensive experience hosting everything from corporate after-work events and kickoffs to private parties and group dinners. We truly enjoy these kinds of events and are used to handling the full setup from start to finish.

Our corporate menus are designed for larger groups of 10 guests or more.
Our upstairs dining area accommodates approximately 60 guests, and Valvino, our vaulted cellar, seats around 40 guests, allowing us to tailor the evening to your group and occasion.

When booking a set menu, we kindly ask that the group agrees on one menu, with exceptions made for allergies and vegetarian preferences.

Changes to the number of guests or cancellations can be made until 10:00 a.m. on the day of your visit. After that time, a fee of 300 SEK per cancelled guest will apply. For larger group bookings during weekends, we are unfortunately unable to split the bill per guest.

For questions or booking enquiries:
📩 **info@staketlund.se**

Menu 1 - 545kr

FANTASIA DI BRUSCHETTE - Classic Italian bruschetta with fresh tomatoes, red onion, and basil.
FILETTO ALLA STÄKET – Grilled fillet of beef served with oven-baked mashed potatoes with garlic butter, parmesan cheese and thyme, seasonal green salad and a flambéed pepper sauce.
SEMIFREDDO -Italian half-frozen dessert made with cream, eggs, and hazelnuts. Served with homemade chocolate sauce and caramelized nuts.

Menu 2 - 535kr

SALMONE AFFIMICATO – Cold-smoked salmon served with radishes, orange marmalade and cream cheese. Topped with semi-dried tomatoes.
MERLUZZO AL FORNO - Butter and sage fried cod loin served with new potatoes and a creamy sauce with cognac and rum. Topped with grated parmesan and horseradish.
SORBETTO LIMONE -Lemon and raspberry sorbet served with fresh mint.

Menu 3 - 445kr

BURRATA CANDITA– Burrata (creamy cow's milk mozzarella) served with thinly sliced, marinated cherry tomatoes. Topped with basil dressing and toasted pine nuts.
LUNETTE CON BURRO E SALVIA– Fresh pasta filled with chanterelles and Taleggio, served in sage-browned butter with stracciatella, asparagus, and lemon. Topped with hazelnuts.
TORTA DI MERINGHE - Lemon and vanilla meringue cake served with forest berry sauce.

Feel free to have a drink in Valvino before or after your visit!

info@staketlund.se

VALVINO