

STURE HOF

Sturehofs salonger 1/12 - 24/12 2026
Sturehof's private dining rooms 1/12 - 24/12 2026

Julmeny / Christmas menu

Kanapéer / Canapés
Hummerskagen i tartelett
Lobster Skagen tartlet

Fläsksylta, vispad anklever, vörtbröd och fikon
Pork terrine, whipped foie gras, spiced rye bread and figs

Gougeres med cheddar, mörk öl och tryffel
Gougères with cheddar, dark beer and truffle

Senapssill, Sturehofssill, Norrøna matjessill och kallrökt lax, syrad grädde,
brynt smör, krämigt ägg och Västerbottensost
*Mustard herring, Sturehof's herring, Norrøna matjes herring and cold-smoked salmon, cultured cream,
browned butter, creamy egg and Västerbotten cheese*

Piggvarsfilé, Sandefjordsås, Kalixlörrom och pommes alumette
Turbot fillet, Sandefjord sauce, Kalix vendace roe and pommes alumette

Oxfilé, halstrad anklever, tryffelstuvad savojkål och portvinssås
Beef tenderloin, seared foie gras, truffle-creamed Savoy cabbage and port wine sauce

Glacé au four med clementinsorbet och Italiensk maräng
Glacé au four with clementine sorbet and Italian meringue

Kaffegodis
Coffee sweets

1795:- per person

Dryckespaket / Drink pairing

Standard / Premium
1090:- / 1590:-

Tillval / Add-ons

Ostron med tillbehör
Oysters with accompaniments
55:- st/each

Fat med en sorts chark
Platter with one type of charcuterie
75:-/person

Oliver och Marcona mandlar
Olives and Marcona almonds
69:- st/each

Osttallrik med tre sorters ostar, kex,
marmelad och pepparkakor
*Cheese plate with three kinds of cheese, crackers,
marmalade and ginger cookies*
225:-/person

Fördrink / Pre dinner drinks

Pol Roger, Brut réserve
Gl. 220:- 1/1 1190:-

Pierre Péters, "Cuvée de Réserve", Blanc de Blancs
Gl. 255:- 1/1 1550:-

2018 Pol Roger Brut
Gl. 275:- 1/1 1650:-

2023 Albet i Noya Brut Reserva, Penedés (Sp.)
Gl 155:- 1/1 690:-

Vi tillgodoser allergier och kostrestriktioner. Med reservation för ändringar av innehåll och pris
We accommodate allergies and dietary restrictions. Subject to changes in content and price.

STURE HOF

Sturehofs salonger 1/12 - 24/12 2026
Sturehof's private dining rooms 1/12 - 24/12 2026

Jullunch / Christmas lunch

Kanapéer / Canapés
Hummerskagen i tartelett
Lobster Skagen tartlet

Fläsksylta, vispad anklever, vörtbröd och fikon
Pork terrine, whipped foie gras, spiced rye bread and figs

Gougeres med cheddar, mörk öl och tryffel
Gougères with cheddar, dark beer and truffle

Senapssill, Sturehofssill, Norrøna matjessill och kallrökt lax, syrad grädde,
brynt smör, krämigt ägg och Västerbottensost
*Mustard herring, Sturehof's herring, Norrøna matjes herring and cold-smoked salmon, cultured cream,
browned butter, creamy egg and Västerbotten cheese*

Piggvarsfilé, Sandefjordsås, Kalixlörrom och pommes alumette
Turbot fillet, Sandefjord sauce, Kalix vendace roe and pommes alumette

Glacé au four med clementinsorbet och Italiensk maräng
Glacé au four with clementine sorbet and Italian meringue

Kaffegodis
Coffee sweets

1595:- per person

Dryckespaket / Drink pairing

Standard / Premium
890:- / 1390:-

Tillval / Add-ons

Ostron med tillbehör
Oysters with accompaniments
55:- st/each

Fat med en sorts chark
Platter with one type of charcuterie
75:-/person

Oliver och Marcona mandlar
Olives and Marcona almonds
69:- st/each

Osttallrik med tre sorters ostar, kex,
marmelad och pepparkakor
*Cheese plate with three kinds of cheese, crackers,
marmalade and ginger cookies*
225:-/person

Fördrink / Pre dinner drinks

Pol Roger, Brut réserve
Gl. 220:- 1/1 1190:-

Pierre Péters, "Cuvée de Réserve", Blanc de Blancs
Gl. 255:- 1/1 1550:-

2018 Pol Roger Brut
Gl. 275:- 1/1 1650:-

2023 Albet i Noya Brut Reserva, Penedés (Sp.)
Gl 155:- 1/1 690:-

Vi tillgodoser allergier och kostrestriktioner. Med reservation för ändringar av innehåll och pris
We accommodate allergies and dietary restrictions. Subject to changes in content and price.

STURE HOF

Sturehofs salonger 1/12 - 24/12 2026
Sturehof's private dining rooms 1/12 - 24/12 2026

Klassisk meny / Classic menu

Toast Skagen med Kalixlöjrom

Toast Skagen with shrimps in mayonnaise and Kalix vendace roe

Pocherad torsk, räkor, pepparrot, pocherat ägg, hollandaisesås och brynt smör

Poached cod, prawns, horseradish, poached egg, hollandaise sauce and browned butter

Crème Brûlée

Crème Brûlée

1350:- per person

Vinrekommendation / Wine recommendation

Standard

- 2023 Henri Bourgeois, Sancerre, "Les Baronnes", Loire (Fr) 850:- fl/btl
2024 Laroche, Bourgogne Chardonnay Réserve, Burgundy (Fr.) , 1/1 830:-
2019 Royal Tokaji, Tokajo Aszú, 5 Puttonyos (Hu) 8cl 160:-

Premium

- 2024 Gérard Boulay, Sancerre, "Clos de Beaujeu", Loire (Fr) 1450:- fl/btl
2024 Patrick Javillier Meursault, "Clos du Cromin", Bourgogne (Fr) 1890:-
2019 Royal Tokaji, Tokajo Aszú, 5 Puttonyos (Hu) 8cl 160:-

Vi tillgodoser allergier och kostrestriktioner. Med reservation för ändringar av innehåll och pris

We accommodate allergies and dietary restrictions. Subject to changes in content and price.

Tillval / Add-ons

2 st kanapéer:

2 canapées:

Tartelett med grillad hummer, citron och forellrom

Tartlet with grilled lobster, lemon and trout roe

Tartelett med Karl-Johansvamp och tryffel

Tartlet with porcini mushrooms and truffle

195:-/person

Kanapé med skagenröra och forellrom

Canapé with Skagen mix and trout roe

75:- st/each

Ostron med tillbehör

Oysters with accompaniments

55:- st/each

Fat med en sorts chark

Platter with one type of charcuterie

75:-/person

Oliver och Marcona mandlar

Olives and Marcona almonds

69:- st/each

Osttallrik med ett glas 10y Tawny port

Cheese plate with a glass of 10-year Tawny Port

265:-/person

Fördrink / Pre dinner drinks

Pol Roger, Brut réserve

Gl. 220:- 1/1 1190:-

Pierre Péters, "Cuvée de Réserve", Blanc de Blancs

Gl. 255:- 1/1 1550:-

2018 Pol Roger Brut

Gl. 275:- 1/1 1650:-

2023 Albet i Noya Brut Reserva, Penedés (Sp.)

Gl 155:- 1/1 690:-

STURE HOF

Sturehofs salonger 1/12 - 24/12 2026
Sturehof's private dining rooms 1/12 - 24/12 2026

Skaldjursplateau / Seafood Platter

Skaldjursplateau: hummer, krabba, havskräftor, ostron, räkor och Skagenröra
Seafood platter: lobster, crab, lagoustines, oysters, shrimps and Skagen shrimps

Sturehofs "Prinsesstårta"
Sturehof's "Princess cake"

1695:- per person

Komplettera med 10 g Baerii caviar 300:- per person
Add 10 g Baerii caviar 300:- per person

Vinrekommendation / Wine recommendation

Standard

2023 Dom. Louis Moreau, Chablis, Burgundy (Fr) 920:- fl/btl
2015 Ch. De Rayne, "Madame De Rayne", Sauternes (Fr) 8cl 160:

Premium

2023 Dom. Louis Moreau, Chablis 1:er Cru "Vaillons", Burgundy (Fr) 1190:- fl/btl
2015 Ch. De Rayne, "Madame De Rayne", Sauternes (Fr) 8cl 160

Vi tillgodoser allergier och kostrestriktioner. Med reservation för ändringar av innehåll och pris
We accommodate allergies and dietary restrictions. Subject to changes in content and price.

Tillval / Add-ons

2 st kanapéer:
2 canapées:

Tartelett med grillad hummer, citron och forellrom
Tartlet with grilled lobster, lemon and trout roe

Tartelett med Karl-Johansvamp och tryffel
Tartlet with porcini mushrooms and truffle
195:-/person

Kanapé med skagenröra och forellrom
Canapé with Skagen mix and trout roe
75:- st/each

Ostron med tillbehör
Oysters with accompaniments
55:- st/each

Fat med en sorts chark
Platter with one type of charcuterie
75:-/person

Oliver och Marcona mandlar
Olives and Marcona almonds
69:- st/each

Osttallrik med ett glas 10y Tawny port
Cheese plate with a glass of 10-year Tawny Port
265:-/person

Fördrink / Pre dinner drinks

Pol Roger, Brut réserve
Gl. 220:- 1/1 1190:-

Pierre Péters, "Cuvée de Réserve", Blanc de Blancs
Gl. 255:- 1/1 1550:-

2018 Pol Roger Brut
Gl. 275:- 1/1 1650:-

2023 Albet i Noya Brut Reserva, Penedés (Sp.)
Gl 155:- 1/1 690:-