



Sheraton®

STOCKHOLM HOTEL



# Sheraton Paired x Mischa Billing

Mischa Billing, känd sommelière och lektor i måltidskunskap har tillsammans med Sheratons köksmästare skapat fem bufféer och sex trerättersmenyer- alla komponerade med viner utvalda av Mischa Billing.

## AMERIKANSK BUFFÉ

Black Stallion, Napa Valley,  
Cabernet Sauvignon, USA  
Les Lauzeraies Tavel, Frankrike  
Natureo Free Syrah Cabernet Sauvignon

615 SEK per person ex dryck

**Ceasarsallad** (5,7,4,6,2)

**Waldorfsallad** (4,10,1)

**Bönsallad**

**Coleslaw** (9,4)

**Lax- och räkspett** (5,3)

**Miniburgare** (2,9,4)

**Kycklingvingar** (2)

**Bbq revbenspjäll** (9)

**Bbq-sås**

**Majskolvar**

**Potatis- och sötpotatisklyftor** (2)

**Mango chutney**

**Het salsa**

**Blåbärscheesecake**

**Brownie**

**Key lime pie** (7,2,4)

**Vispad grädde** (7)

## SVENSK BUFFÉ

Les Lauzeraies Tavel, Frankrike  
Grängesberg Lager  
Snaps  
Äppelmust Årets Skörd Kivik

565 SEK per person ex dryck

**Gubbröra med sill- och äggsallad** (4,5)

**Gravad lax med hovmästarsås** (9,5)

**Rökt sik och makrill med citronmajonäs** (4,5)

**Kräft- och räskagen** (4,3)

**Tre sorters sill** (5,7,9,4)

**Rödbetssallad** (4,7)

**Mixsallad**

**Biff Rydberg med dijonkräm** (9)

**Röding med kapris, rödbetor, bacon och dillsmör**

**Rimmad oxbringa med rostade grönsaker och pepparrotskräm** (7,9)

**Kokt potatis**

**Rårörda lingon**

**Picklad gurka**

**Svenska ostar**

**Hjortroncheesecake** (2,7)

**Chokladkaka med halloncoulis** (7,10)

## MEDELHAVSBUFFÉ

Les Lauzeraies Tavel, Frankrike  
Côtes – du – Rhône, Guigal, Frankrike  
Richard Juhlin Blanc de Blancs  
Non-Alcoholic Sparkling Wine

585 SEK per person ex dryck

**Antipasti: mortadella, milano salami, lomo, spansk marinerad fläskkarré, marinerade oliver, marinerad jordärtskocka**

**Fransk potatissallad** (9,4)

**Grekisk sallad** (7)

**Pastasallad** (2,6,9)

**Mozzarella caprese** (7,10)

**Biffteki** (4,9)

**Souvlaki**

**Röd snapper**

**Ratatouille**

**Patata arrosta** (1)

**Pesto/tzatziki** (7, pinjenötter)

**Tiramisu** (7)

**Tarte Tatin** (2)

**Variation av ostar**

(1) Selleri (2) Gluten (3) Kräftdjur (4) Ägg (5) Fisk (6) Lupiner (7) Mjölk (8) Mollusker (9) Senap (10) Nötter (11) Jordnötter (12) Sesamfrön (13) Soja (14) Svaveldioxid

För fullständig information om viner och alkoholfria alternativ, se separat vinlista



Sheraton®

STOCKHOLM HOTEL



# Sheraton Paired x Mischa Billing

Mischa Billing, känd sommelière och lektor i måltidskunskap har tillsammans med Sheratons köksmästare skapat fem bufféer och sex trerättersmenyer- alla komponerade med viner utvalda av Mischa Billing.

## INDISK BUFFÉ

Les Lauzeraies Tavel, Frankrike  
Cartlidge & Browne Pinot Noir, Kalifornien  
Folklore Albariño, Vining, Spanien  
Äppelmust Årets Skörd Kivik

645 SEK per person ex dryck

**Grönsakssamosa** (2,10,13)  
**Malai Kyckling Tikka** (4,7,14)  
**Marinerad Paneer** (7)  
**Vegetariska Pakoras** (7,14)  
**Kummin- och mintraita** (7)  
**Kachumbersallad** (14)

**Lök, citron och chilisallad**  
**Mixad grönsallad**  
**Pickles och Papad** (9,14)  
**Rostad Tandoorikykling** (7,10,14)  
**Lammcurry** (7)  
**Palak paneer** (7)

**Kaju matar aur khumb** (7,10)  
**Saffran- och pulaoris** (7)  
**Mangocheesecake** (2,4,7,10,13)  
**Saffran- och pistachphrini** (7,10)  
**Pocherade ostbollar med smak av rosévatten och kardemumma** (7,14)

## ASIATISK BUFFÉ

Cartlidge & Browne Pinot Noir, Kalifornien  
Les Lauzeraies Tavel, Frankrike  
Richard Juhlin Blanc de Blancs  
Non-Alcoholic Sparkling Wine

695 SEK per person ex dryck

**Kimchi** (5,14)  
**Mungbönor i nudelsallad**  
**Sallad med mango, chili, salladslök och limes dressing** (14)  
**Galangal picklade morötter med koriander, rädisor och lök** (14)

**Grönsaks- och Tofusoppa** (2,13,14)  
**Krispiga kycklingvingar med Kung Paosås** (2,12,13,14)  
**Vegetariska vårrullar** (2,4)  
**Ugnsbakad röding**  
**Kyckling i röd currysås** (5)

**Biff Gra Praw Neu** (2,4,12,13)  
**Ångade buns** (2)  
**Kokospannacotta med yuzugelé** (13)  
**Persikomousse** (2,4,7)  
**Passionfruktscurd tartletter** (2,4,7,10,13)  
**Brownies** (2,4,7,10)

(1) Selleri (2) Gluten (3) Kräftdjur (4) Ägg (5) Fisk (6) Lupiner (7) Mjölks (8) Mollusker (9) Senap (10) Nötter (11) Jordnötter (12) Sesamfrön (13) Soja (14) Svaveldioxid

För fullständig information om viner och alkoholfria alternativ, se separat vinlista





Sheraton®

STOCKHOLM HOTEL



# Sheraton Paired x Mischa Billing

Mischa Billing, känd sommelière och lektor i måltidskunskap har tillsammans med Sheratons köksmästare skapat fem bufféer och sex tre-rättersmenyer - alla komponerade med viner utvalda av Mischa Billing.

## MENY KYCKLING

545 SEK per person ex dryck

**Sheratons picklade sill med rödlök, citron, dill, pumpnickelbröd och inlagd gurka** (2,5,14)

Grängesberg Lager  
OP, Skåne

**Stekt kycklingbröst med bakade rotsaker, potatisterrine och timjansky** (1,7,14)

Côtes – du - Rhône, Guigal, Frankrike  
Natureo Free Syrah, Spanien

**Vaniljpannacotta med hjortron och hasselnöts crunch** (2,7,10)

Nivole Moscato di Asti, Chiarlo, Piemonte, Italien  
Äppelmust Årets Skörd Kivik

## MENY TORSK

595 SEK per person ex dryck

**Carpaccio med pepparrotkräm, bär, rucicola och parmesan** (7,14)

Torre del Falasco, Amarone della Valpolicella,  
Italien

eller

Brescou Chardonnay, Frankrike

**Torsk med picklade grönsaker, örtpotatiskaka och vitvinsås gjord på Chablis** (1,5,7,14)

Brescou Chardonnay, Frankrike

**Äppelmousse med mjölkchoklad och kanelcrunch** (2,4,7,10,13)

Nivole Moscato di Asti, Chiarlo, Piemonte, Italien  
Äppelmust Årets Skörd Kivik

## MENY LAX

635 SEK per person ex dryck

**Rökt ankbröst med Tangerinegelé, getost, frisésallad och tranbär** (7,14)

Henri Bourgeois, Sancerre, Les Baronnes,  
Frankrike

eller

Les Lauzeraies Tavel, Frankrike

**Örtbakad lax med säsongens grönsaker, palsternacka- och potatispuré serverad med en sötsur körsbär- och rödvinsås** (5,7,14)

Torre del Falasco, Amarone della Valpolicella,  
Italien

**Lemon tarte med lakritscreme** (2,4,7)

Alambre Moscatel de Setúbal, Fonseca, Portugal  
Äppelmust Årets Skörd Kivik

(1) Selleri (2) Gluten (3) Kräftdjur (4) Ägg (5) Fisk (6) Lupiner (7) Mjök (8) Mollusker (9) Senap (10) Nötter (11) Jordnötter (12) Sesamfrön (13) Soja (14) Svaveldioxid

För fullständig information om viner och alkoholfria alternativ, se separat vinlista



Sheraton®

STOCKHOLM HOTEL



# Sheraton Paired x Mischa Billing

Mischa Billing, känd sommelière och lektor i måltidskunskap har tillsammans med Sheratons köksmästare skapat fem bufféer och sex tre-rättersmenyer- alla komponerade med viner utvalda av Mischa Billing.

## MENY OXFILE

700 SEK per person ex dryck

**Laxrullader med ingefära, fänkålskompott, tryffel och selleri (1,5,7,14)**

Loosen Riesling Kabinett, Old Vines, Mosel, Tyskland

**Oxfile med ett mos på potatis och getost, bräserverad lök och kål med en sås på jalapeños och oliver (7,14)**

Black Stallion, Napa Valley, Cabernet Sauvignon, USA

**Vit chokladmousse, passionfruktsbrûlée, bär och en Champagne sabayonne (2,4,7,14)**

Nivole Moscato di Asti, Chiarlo, Piemonte, Italien  
Äppelmust Årets Skörd Kivik

## MENY PASTA

515 SEK per person ex dryck

**Pannacotta på västerbottenost med gräslök, rågbrödskrisp, äppelkompott och limepärlor (2,7,14)**

Les Vioigner des Aschantes, Frankrike  
Natureo Free Muscat, Spanien

**Cannelloni på ricottaost med picklad pumpa, spenat, salta pumpakärnor och parmesansås (2,4,7)**

Torre del Falasco, Amarone della Valpolicella, Italien  
Natureo Free Syrah, Spanien

**Chokladmousse med mandelcrunch och körsbärskompott (2,4,7,10,14)**

Torres, Moscatel Oro Floralis, Spanien  
Äppelmust Årets Skörd Kivik

## MENY LAMM

725 SEK per person ex dryck

**Gouchujangmarinerad lax med svarta sesamfrön, krasse och mayonnaise på togarashisoja (2,4,5,12,13,14)**

Folklore Albariño, Vining, Spanien

**Lammrostbiff med frasigt skal av hemmagjord mix av kryddor. Serveras med grönsaker, kryddsky, spiskummin och korianderstomp (7,14)**

Cartlidge & Browne Pinot Noir, Kalifornien, USA  
Natureo Free Syrah, Spanien

**Mangocheesecake med chokladflarn, pistagenougatine och bär (2,4,7,10)**

Alambre Moscatel de Setúbal, Fonseca, Portugal  
Äppelmust Årets Skörd Kivik

(1) Selleri (2) Gluten (3) Kräftdjur (4) Ägg (5) Fisk (6) Lupiner (7) Mjöl (8) Mollusker (9) Senap (10) Nötter (11) Jordnötter (12) Sesamfrön (13) Soja (14) Svaveldioxid

För fullständig information om viner och alkoholfria alternativ, se separat vinlista