



Sheraton®

STOCKHOLM HOTEL



Sheraton Paired x Mischa Billing

Mischa Billing, känd sommelière och lektor i måltidskunskap har tillsammans med Sheratons köksmästare Frederic Bertuit 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 grädd (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)

Rödning med kapris, rödbetor, bacon och dillsmör

Rimmad oxbringa med rostade grönsaker och pepparrotskrä (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 (7,2,4)

Tarte Tatin (2)

Variation av ostar

(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) Svaveloxid

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

Minst antal för bufféer är 30 personer. Minst antal för trerättersmenyer är 20 personer.



Sheraton®

STOCKHOLM HOTEL



Sheraton Paired x Mischa Billing

Mischa Billing, känd sommelière och lektor i måltidskunskap har tillsammans med Sheratons köksmästare Frederic Bertuit 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 Tandoorikyckling (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) 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

Minst antal för bufféer är 30 personer. Minst antal för trerättersmenyer är 20 personer.



Sheraton
STOCKHOLM HOTEL



Sheraton Paired x Mischa Billing

Mischa Billing, känd sommelière och lektor i måltidskunskap har tillsammans med Sheratons köksmästare Frederic Bertuit skapat fem bufféer och sex trerättersmenyer- 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 hasselnötscrunch (2,7,10)

Nivole Moscato di Asti ,Chiarlo, Piemonte, Italien

MENY TORSK

595 SEK per person ex dryck

Carpaccio med pepparrotkräm, bär, ruccola 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

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 lakritschrème (2,4,7)

Alambre Moscatel de Setúbal, Fonseca, Portugal

(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

Minst antal för bufféer är 30 personer. Minst antal för trerättersmenyer är 20 personer.



Sheraton®

STOCKHOLM HOTEL



Sheraton Paired x Mischa Billing

Mischa Billing, känd sommelière och lektor i måltidskunskap har tillsammans med Sheratons köksmästare Frederic Bertuit skapat fem bufféer och sex trerättersmenyer- 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, bräserad 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 Muscato di Asti, Chiarlo, Piemonte, Italien

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

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

(1) Selleri (2) Gluten (3) Kräftdjur (4) Ägg (5) Fisk (6) Lupiner (7) Mjölke (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

Minst antal för bufféer är 30 personer. Minst antal för trerättersmenyer är 20 personer.