

JULMIDDAG

23 nov – 22 dec 2026

Julfest med dans natten lång eller en stilla middag för att fira att julen är på ingång?
I Alfred Nobels gamla dynamitfabrik fungerar båda lika bra. Vi dukar upp med linne vid runda
bord i vår vackra sal för större sällskap och låter levande ljus, god mat och dryck skapa stämningen.

SNITTAR

– 3 st / person –

KALLRÖKT LAX

färskost och gräslök (G, L)

KRÄFTSKAGEN

forellrom och pepparrot (G)

LAXTARTAR

senap och dill (G, L)

BASILIKAFÄRSKOST

soltorkad tomat och tryffelsalami (G, L)

LJUMMEN OSTTARTELETTE

kryddkrasse (G, L, Veg)

SVAMPKRUSTAD

parmesanost (G, L, Veg)

BASILIKAFÄRSKOST

soltorkad tomat och inkokt kronärtskocka (G, L, Veg)

139 kr | 156 kr

G= Gluten, L= Laktos, Veg= Vegetarisk

Priser är angivna exklusive och inklusive moms

Med reservation för ev ändringar

WINTERVIKEN

► Festvåning — Café — Konferens ►

Vinterviksvägen 60, 08-400 264 80, bokning@winterviken.se, www.winterviken.se

JULMIDDAG

23 nov – 22 dec 2026

JULMENY

FÖRRÄTT

WINTERVIKENS GRAVLAXTARTAR

hovmästarsås, dill och citron

Alternativt mot tillägg: **Klassisk skagen** med nyrostad Brioche (G, L) + 25 kr ex moms/person

VARMRÄTT

KRYDDSTEKT KALVRYGG

potatisterrin, västerbottenost, vintergrönsaker, krämig höstsvamp, madeirasky och krispig grönkål (L)

DESSERT

CHOKLADMOUSSE

romkokta körsbär och lättvispad grädde
Kan serveras minglandes (G, L, Veg)

CITRONKRÄM

vanilj, råörda hallon,
kaksmulor och italiensk maräng
Kan serveras minglandes (G, L)

NYBAKAD SMULPAJ

äpplen, lingon, kanel och vaniljsås
- Serveras family style (G, L)

735 kr | 823 kr

Inklusive möblering, dukning och servering
Lokalhyra kan tillkomma
Bemannad garderob + 30 kr | 38 kr

BRÖD

Hembakt bondbröd med smör (G, L) - Inkluderat i menypriset

Alternativt mot tillägg: **"Julkorg"** (bondbröd, julknäcke i bit, vörtbröd, smör och julost) (G, L)
+ 35 kr | 38 kr

G= Gluten, L= Laktos, Veg= Vegetarisk

Priser är angivna exklusive och inklusive moms

Med reservation för ev ändringar

WINTERVIKEN

▮ Festvåning ▮ Café ▮ Konferens ▮

Vinterviksvägen 60, 08-400 264 80, bokning@winterviken.se, www.winterviken.se

JULMIDDAG

23 nov – 22 dec 2026

LYXIG JULMENY

FÖRRÄTT

BOTTENVIKENS LÖJROM

*smetana, finskuren lök och citron - Serveras med ljummen
cheddarost- och schalottenlökstartlette (G, L)*

VARMRÄTT

PEPPARSTEKT TOURNEDOS AV OXFILÉ

rödvinsky, bearnaisesås, pommes Anna och haricots verts (L)

DESSERT

KLASSISK CRÈME BRÛLÉE

tahitivanilj (L)

UTVALT JULGODIS (L)

Kaffe/te

1050 kr | 1176 kr

Inklusive möblering, dukning och servering

Lokalhyra kan tillkomma

Bemannad garderob + 30 kr | 38 kr

BRÖD

Hembakt bondbröd med smör (G, L) - Inkluderat i menypriset

Alternativt mot tillägg: "Julkorg" (bondbröd, julknäcke i bit, vörtbröd, smör och julost) (G, L)

+ 35 kr | 38 kr

G= Gluten, L= Laktos, Veg= Vegetarisk

Priser är angivna exklusive och inklusive moms

Med reservation för ev ändringar

WINTERVIKEN

► Festvåning — Café — Konferens ►

JULMIDDAG

23 nov – 22 dec 2026

VEGETARISK MENY*

FÖRRÄTT

SVAMPSOPPA

med bakad rotselleri, tryffelkräm, parmesanost,
krispig potatis och kryddkrasse (L, Veg)

VARMRÄTT

QUINOAFYLLED SPETSKÅLSDOLME

potatisterrin, vintergrönt, champagnesmörsås
och stekt kronärtskocka (L, Veg)

DESSERT

CHOKLADMOUSSE

romkokta körsbär och lättvispad grädde.
Kan serveras minglandes (G, L, Veg)

CITRONKRÄM

vanilj, råörda hallon,
kaksmulor och italiensk maräng.
Kan serveras minglandes (G, L, Veg)

NYBAKAD SMULPAJ

äpplen, lingon, kanel och vaniljsås
- Serveras family style (G, L)

*Dessa rätter gäller vid val av helvegetarisk meny till alla gäster. För specialkost vid ordinarie meny kan andra rätter serveras.

735 kr | 823 kr

Inklusive möblering, dukning och servering
Lokalhyra kan tillkomma
Bemannad garderob + 30 kr | 38 kr

BRÖD

Hembakt bondbröd med smör (G, L) - Inkluderat i menypriset

Alternativt mot tillägg: "Julkorg" (bondbröd, julknäcke i bit, vörtbröd, smör och julost) (G, L)
+ 35 kr | 38 kr

G= Gluten, L= Laktos, Veg= Vegetarisk

Priser är angivna exklusive och inklusive moms

Med reservation för ev ändringar

WINTERVIKEN

► Festvåning — Café — Konferens ►

Vinterviksvägen 60, 08-400 264 80, bokning@winterviken.se, www.winterviken.se

JULMIDDAG

23 nov – 22 dec 2026

VICKNING



WIENERKORV

bröd, rostad lök, senap och ketchup (G)

45 kr | 50 kr

WIENERKORV

bröd, rostad lök, senap, ketchup och en kall Pucko (G, L)

65 kr | 73 kr

PIZZASLICE

2 st/person (G, L)

200 kr | 224 kr

NYROSTAD CROQUE MONSIEUR

tomat, dijonsenap, rökt skinka och Gruyèreost (G, L)

115 kr | 129 kr

KANELBULLE

kall Pucko (G, L)

75 kr | 84 kr

KANELBULLE

kall mjölk (G, L)

60 kr | 67 kr

G= Gluten, L= Laktos, Veg= Vegetarisk

Priser är angivna exklusive och inklusive moms

Med reservation för ev ändringar

WINTERVIKEN

► Festvåning — Café — Konferens ►

Vinterviksvägen 60, 08-400 264 80, bokning@winterviken.se, www.winterviken.se

JULMIDDAG

23 nov – 22 dec 2026

DRYCK TILL MATEN

– alkoholfria alternativ finns –



FÖRDRINK

1 glas cava med påfyllning

126 kr | 158 kr

1 glas glubbel med påfyllning cava
(cavadrink med vit glögg)

142 kr | 178 kr

DRYCKESPAKET 1

3 glas vin, kaffe/te

325 kr | 401 kr

DRYCKESPAKET 2

1 flasköl, 4cl snaps, 2 glas vin, kaffe/te

383 kr | 473 kr

DRYCKESPAKET 3

3 glas vin, kaffe/te, 4cl avec

413 kr | 511 kr

DRYCKESPAKET 4

1 flasköl, 4cl snaps, 2 glas vin, kaffe/te, 4cl avec

471 kr | 582 kr

Priser är angivna exklusive och inklusive moms

Med reservation för ev ändringar

WINTERVIKEN

▮ Festvåning ▮ Café ▮ Konferens ▮

Vinterviksvägen 60, 08-400 264 80, bokning@winterviken.se, www.winterviken.se