

Herbarium Oktoberfest – en gastronomisk hyllning till hösten med skogens och trädgårdens rikedom

Fredagar i oktober dukar Rosendals Trädgård upp för bokningsbar middag i växthuset. Det blir en ny tolkning av Oktoberfest – inte med ölhall och dirndl, utan med vilda smaker, odlingsglädje och högklassig gastronomi.

Under tre fredagskvällar i oktober (10, 17 och 24 oktober) öppnas dörrarna till växthusrestaurangen Herbarium, där Paul Svensson, gastronomisk ledare, Olle Broström, köksmästare med köksteam lyfter det som växer i skog och trädgård till bordet.

-Välkommen till vår tolkning av Oktoberfest – ett gastronomiskt möte med det bästa som skogens och trädgårdens skafferier har att erbjuda. En smakfest och en hyllning till den biologiska mångfald som naturen bjuder på under årets mest smakrika period.

Paul Svensson, gastronomisk ledare på Rosendals Trädgård

Meny och koncept – smakrik mångfald i varje tugga

Rosendals Oktoberfest-menyn är komponerad med råvaror från träd, jord och vatten, med hänsyn till säsong och plats. Konceptet handlar om att lyfta fram naturens variation i kombination med utvalda ingredienser från närområdet och gårdsmat – med ambitionen att skapa en hållbar och långvarig eftersmak.

OKTOBERFEST MENY

Snacks:

Ramslökskapris, rådjur, rökt äggula
Enbär, rotselleri, miso
Salvia, petit choux, karljohansvamp

Förrätter:

Koriander, gulbeta "Badgers Flame", havtorn och regnbågslax*
Gran, vedugnsbageriets Pain complet, fermenterat smör
Tall, Chawan mushi; svamp från Slakthusområdet, ägg och
vildsvampnag

**från Gårdsfisks landbaserade kretsloppsodling*

Varmrätt:

Shisoblad, zucchini, Rosendals miso och rådjur från Djurgården
vegetariskt alt. Najadrödbeta (lufttorkad, rökt)

Dessert:

Lingon, mörk choklad och citronmeliss/ citronverbena
Äpple- och pumpakaka från vedugnen, brynt smör

Växthuset kläs i höstskrud av Rosendals florister med material samlat från trädgården. I kaminen tänds brasan och middagen avnjuts i stearinljusets sken – en helhetsupplevelse där både smak och uttryck följer den pågående hösten.

Praktiskt och bokning

Datum: 10, 17 och 24 oktober

Tid: Sittning kan bokas från kl. 18.00

Plats: Rosendals Trädgård, Djurgården

Pris: 995 kr/kuvert

Dryckespaket: 650 kr/kuvert

Alkoholfritt dryckespaket: 375 kr/kuvert

Antal platser: Max 40 gäster per kväll, förbokning krävs

Bokning via hemsidan: www.rosendalstradgard.se/herbarium-oktoberfest/

Herbarium Oktoberfest är mer än en middag – det är en fest för sinnena och en hyllning till den biologiska mångfald som växthus, trädgård och skog erbjuder. Välkommen att uppleva hur Rosendal smakar i oktober, när karg höstluft möter varm gastronomi.

Presskontakt

Victoria Lagne

Kommunikationsansvarig

Stiftelsen Rosendals Trädgård

E-post: victoria@rosendalstradgard.se

Telefon: 073-640 11 58

Om Stiftelsen Rosendals Trädgård

Rosendals Trädgård är en ideell plats för odling, gastronomi och hållbar livsstil på Djurgården i Stockholm. Vi arbetar med biodynamiska odlingar, ett biologiskt kretslopp, mathantverk, kurser och evenemang där överskott investeras i platsens utveckling.