***Må som prinsar och prinsessor för en kväll…***

Kungliga Bröllopsmenyn serveras exklusivt på Operakällaren 24 maj – 9 juli!

Vid fjolårets pampigaste fest fick Stefano Catenacci den stora äran att ansvara för Kronprinsessan Victoria och Prins Daniels bröllopsmiddag. Den 19 juni på Stockholms Slott serverades en meny bestående av en förrätt med en trio kalla delikatesser, två varmrätter baserade på röding och kalv samt en läcker somrig dessert och avslutningsvis små frestelser från Operakällarens eget konditori. Middagen prisade av såväl gäster och brudparet själva som av bevakande medier, för sin utsökta komposition av lokala och säsongsaktuella råvaror. Nu serveras denna meny för allmänheten under en tidsbegränsad period i Operakällarens Matsal, 24 maj – 9 juli.

Operakällaren har sedan 1961 lagat mat till Kungahuset och har sedan dess ansvarat för banketter vid alla statsbesök, representationsmiddagar samt H.M. Konungens middag för Nobelpristagarna, dagen efter Nobelprisutdelningen, på Kungliga slottet. Operakällaren och Stefano Catenacci har under åren förärats med en rad priser och utmärkelser, bl.a. ’Sveriges bästa restaurang 2010’ och ’Årets vinupplevelse 2011’ i White Guide.

**Meny - Kungliga Bröllopsmiddagen 19 juni 2010**

Havskräfta från västkusten med sommartryffel och tryffelkaviar, citrusmarinerad odlad torsk i blomhölje med gurkgelé och kall grönärtsoppa med Kalix löjrom

\*\*\*

Landöröding med örttäcke, pocherat vaktelägg, grön sparris och rödbeta från Stenhuse Gård samt nässel- och ramslökssås

\*\*\*

Svensk kalvfilé med rostad schalottenlökskrisp, potatisgratäng med Allerum prästost, tomatterrine, timjankokta morötter i vitkål och dragonsky

\*\*\*

Jordgubbsmousse med rabarberinteriör och vaniljglass i vit choklad

\*\*\*

Honduras cup of excellence, serveras med små frestelser

**Vinpaket**Wittman Riesling Trocken 2009
Landmark Vineyards Overlook chardonnay 2007
Domaine de la Vougerie Vougeot Le Gras 2007
Huber Icewein 2009

Pris: 1300 kr exklusive vin, 2195 kr inklusive vin.

**Om Operakällaren & Nobiskoncernen**

Operakällaren serverar internationell haute cuisine, signerad kökschef Stefano Catenacci. Operakällaren är Kunglig Hovleverantör och är medlem i "Les Grandes Tables du Monde/Traditions & Qualité" - en sammanslutning av världens förnämsta restauranger. Operakällaren utnämndes 2010 till ”Sveriges Bästa Restaurang – Totalupplevelse” och 2011 till ”Årets Vinupplevelse” i prestigeguiden White Guide. Nobis AB är en av Skandinaviens ledande koncerner inom hotell-, mötes- och restaurangnäringen och driver förutom Operakällaren och nattklubben Café Opera kända varumärken såsom klassiska Stallmästaregården, designhotellen Nobis Hotel, J Nacka Strand och Hotel Skeppsholmen, Nacka Strandsmässan och flera andra spännande mötesplatser.

**Bilder & mer information om Operakällaren**

För mer information, kontakta Therese Forslund, marknadskoordinator på Operakällaren på 08-676 58 00 eller therese@operakallaren.se. Högupplösta bilder på Operakällaren finns i webarkivet: <http://www.operakallaren.se/files.asp?catID=815>