



NOORS SLOTT,
741 90 KNIVSTA
TEL 018-38 05 00
noorsslott@noorsslott.se
www.noorsslott.se



Mat | Maten som serveras på Noors Slott har sina rötter i det svenska och franska köket, men inspiration hämtas från hela världen. Allt är lagat från grunden och vår köksmästare odlar en del kryddor själv. På Noors Slott är vi medvetna om detaljernas betydelse för helheten.

DEN GODA MATEN OCH DRYCKEN FULLÄNDAR UPPLEVELSEN

Personligt engagemang, god service och välsmakande mat och dryck är våra ledord. På Noors Slott utgår vi alltid från de bästa råvarorna när vi lagar maten och vi är måna om att allt runt omkring måltiden är perfekt. Maten är inspirerad från världens alla hörn, med rötter i det svenska och franska köket.

Att välja rätt vin till maten är roligt, men ibland svårt. För att underlätta valet samarbetar vi med flera duktiga vinleverantörer som plockar fram viner som passar särskilt bra till just våra menyer. Låt oss rekommendera ett gott vin eller, om du hellre vill det, välj själv bland allt det goda i vår vinkällare!

Frukost, lunch och middag serveras i någon av de två matsalarna på nederplan för konferensgäster. När vi dukar upp till fest för många gäster dukar vi i Kungssalen på mellanvåningen. Vi kan ta emot upp till 80 matgäster i Kungssalen och i de två rummen intill. Vi dukar borden med linnedukar, linneservetter, ljus och blomsterarrangemang. Till lunch är det låg dukning, till middagen hög – allt för att understryka den fantastiska slottsmiljön och betydelsen av detaljer.

Lunchen består av huvudrätt, sallad, hembakat bröd, mineralvatten/lättöl följt av kaffe och choklad. Middag är normalt minst en 3-rätters som kompletteras med ett passande vinpaket.

Efter middagen är ett besök i vår engelska pub den perfekta avslutningen. Här får ni möjlighet att prova öl från olika länder eller varför inte testa olika whiskeysorter? Finns det önskemål om andra former av dryckesprovning ordnar vi detta.

Välkomna till bords och låt er väl smaka!

/ Stina & Sofia, Noors Slott