



Julen på 7A Strandvägen


Julen är en speciell högtid för oss på 7A. Våra salonger i centrala Stockholm har sedan 2006 varit en plats där både små och stora företag har samlats för att avrunda året med en elegant julmiddag.

På 7A Strandvägen firas julen på traditionellt vis i hemtrevligt inredda salonger med öppna spisar och knarrande trägolv. Den stämningsfulla atmosfären och det exklusiva läget intill Nybroviken gör att alla tillställningar här blir något alldeles extra.

Vad sägs om att starta kvällen med en bubbelprovning för 395 SEK/person?

Julmiddag
895 SEK/person





Tips: Boka en
bubbelprovning,
mer info på nästa
sida.

I priset ingår

Chambre séparée för middagssittning och tre rätters julbordsmiddag. I paketet ingår även serveringspersonal, dukning i jultema, loungemusik, städning och obemannad garderob. Paketpriset är baserat på tiderna 18.00–24.00 och vid sällskap på minst 20 personer. Vid färre än 20 personer tillkommer en lokalhyra på 5 900 kr.

Tillägg

Dryckespaket 1	270 SEK	<i>Glögg med pepparkakor, 2 glas vin/öl, mineral- & stilla vatten samt kaffe/te.</i>
Dryckespaket 2	320 SEK	<i>Glögg med pepparkakor, 2 glas vin/öl, 1 snaps, mineral- & stilla vatten samt kaffe/te.</i>
Snaps, 5 cl	90 SEK	
Glas vin	90 SEK	
Julöl	65 SEK	

Festpaket från 5 900 SEK

Vill ni avsluta julbordet med bar och dans? I vårt festpaket ingår en extra salong för fest och dans mellan klockan 22:00–01:00. I paketet ingår också ljus och ljud samt tillgång till bar för att höja stämningen!

Samtliga priser är angivna ex moms.



Bubbelprovning
395 SEK/person

Starta kvällen med en bubbelprovning

Följ med på en bubblig resa genom fyra olika vindistrikt. Ni kommer att få njuta av fyra mousserande viner och lära er mer om vad vinerna passar till, skillnader i framställning, druvor och lite kuriosa om dessa otroligt dedikerade vinbönder. Provningsen kräver inga förkunskaper och är lika delar underhållande som lärorik.

Tidsåtgång: cirka 30 min

Eva Weckström

Eva Weckström har alltid brunnit för mat och dryck och är idag utbildad sommelier med lång erfarenhet från restaurangbranschen. Idag driver hon sitt egna företag Evas Mat & Vin som erbjuder vinprovningar, konsulting, events och utbildning. Eva arbetar även som vinskribent för flera magasin och bedömer samtliga viner på Systembolagets journalistprovningar.

evasvinochmat.com • [@evasvinochmat](https://www.instagram.com/evasvinochmat)

Samtliga priser är angivna ex moms. I priset ingår en separat salong för mingel och provning innan middagen.

Julmeny

Förrätt

Kräfröra med Västerbottenost, kummin,
Op Andersson, vörtbröd & grönkålchips

Varmrätt

Glögg grillad ryggbiff med
Potatisfondant, ansjovissmör, picklad
rödkål & rostad brysselkål

Dessert

Yoghurtpanacotta med risgryn,
vit choklad, mandel & torkade lingon