

Sista chansen att prova den kungliga bröllopsmenyn

Fyrrättersmenyn som serveras i Operakällarens matsal är identisk med den som serverades på Stockholms slott den 19:e juni i år. Enligt Daniel Roos (bilden) som är chefskonditor på Operakällaren, är hela personalen tagna av det enorma intresse som visats för menyn. - Vi är överrumplade av efterfrågan på bröllopsmenyn och jag har i stort sett inte gjort någon annan dessert sedan den 29:e juni då vi började servera den i matsalen, utbrister han. Daniel Roos tror att det är många turister utifrån landet som tagit tillfället i akt att komma till Stockholm och äta menyn. - Vi har gjort flera hundra i veckan, fortsätter Daniel. Vi har ju givetvis erbjudit en à la cartemeny under hela den här perioden men det är nästan inga gäster som valt att äta från den. Själv ser Daniel fram emot måndag då han får presentera fem nya desserter eftersom bröllopsmenyn tas bort. Den nya à la carten erbjuder höstsmaker som i Daniels fall bland annat består av salmbär, päron, choklad, jordnötter och citronverbena. - Det är klart, bröllopet har varit fantastiskt för oss och bidragit till en härlig stämning i hela huset men nu får det räcka, avslutar han och skrattar. Bröllopsmenyn i sin helhet samt de viner som serveras till på Operakällaren: Pommery Vintage 2000 Brut,