



Kungl. Skogs- och  
Lantbruksakademien

# PROGRAM

214:e Högtidssammankomsten  
214th Commemorative Meeting

Onsdagen den 28 januari 2026  
i Stockholms Stadshus  
Wednesday, 28th January 2026  
in Stockholm City Hall

# ÅRETS MÅLTID med tema GRÖN INNOVATION OCH HÅLLBARHET

**Årets meny** är en hyllning till årets tema ”Grön innovation och hållbarhet”, till skogen, naturen och bönderna, svamparna, älgarna och rådjuren och kossorna och även ett och annat vildsvin. Och naturligtvis till alla efterkommande led av omhändertagande, bearbetning, förädling och förfining av det som ska bli riktigt god mat. Den svenska andelen av råvarorna i årets måltid ligger på 97 procent.

Dryckerna utmärks av innovation i kombination med klassisk tradition, från stadshusets egenkomponerade drink till vinernas smakrikedom, komplexitet och tydliga identitet – genom att kombinera innovation med bevarande skapar vi framtida trender och traditioner.

**De gröna näringarna** är som alltid i fokus vid akademiens högtidssammankomst. De är också absolut nödvändiga för en grön innovativ och hållbar framtid, där positionerna nu behöver flyttas fram. En studie visar att entreprenör intar andra-platsen bland ungas drömyrken, här gäller det för oss i det gröna näringslivet att hålla oss framme och visa på fördelarna.

**I Sverige har vi** fantastiska råvaror, hög innovativ kraft, stort tekniskt kunnande och en gastronomi i världsklass. Svenska folket hyser en stark tilltro till bönderna, naturen och livsmedelskedjan, man vill handla svenskt för att gynna svenska bönder. Den kärleken behöver försvaras, förklaras, förstärkas och vårdas för att behållas och skapa grund för en betalningsvilja som möjliggör både innovationer och investeringar.

**Den största gastronomiska** innovationen genom tiderna är ändå den gemensamma måltiden – och det är en balansakt att få med alla parametrar i en utsökt måltid. Utöver de bästa råvarorna spelar även proportioner, mättnadskänsla och biologisk mångfald en stor roll för upplevelsen och hantverket.

Ett varmt tack till köksmästare Gunnar Eriksson, konditor Magnus Johansson och ni andra i projektgruppen som på olika sätt bidragit med inspiration och kunskaper i arbetet med årets högtidsmåltid! Låt oss alla väl smaka!

Akademiledamot Ingela Stenson, menyansvarig och  
sommelier Mischa Billing, dryckesansvarig

# THIS YEAR'S MEAL and theme GREEN INNOVATION AND SUSTAINABILITY

**This year's menu** is a tribute to the theme for the year: “Green innovation and sustainability”, to the forests, the countryside and the farmers, mushrooms, elk and deer, and dairy cows, and a wild boar or two. And of course to all subsequent stages of husbandry, processing and refinement of what is destined to be really good food. The proportion of Swedish raw ingredients in this year's meal is 97 per cent.

The drinks are characterised by innovation combined with classical tradition, from the City Hall's in-house devised drink to the realm of flavours, complexities and distinct identities of the wines – we create future trends and traditions by balancing innovation with heritage conservation.

**The green sector is**, as always, at the focus of the Academy's ceremonial meeting. It is also absolutely essential for a green, innovative and sustainable future – and one in which the lines now need to be moved forward. A study has shown that entrepreneur is now in second place as young people's dream occupation, so it is up to us in the green sector to step up and show them what the benefits are.

**Here in Sweden** we have fantastic raw ingredients, a high level of innovation, a high degree of technical know-how and a gastronomy that is world-class. Swedes have considerable faith in farmers, the countryside and the food chain, and they want to buy Swedish produce in order to help Swedish farmers. This affection needs to be vindicated, clarified, strengthened and cherished in order to be retained and to support a readiness to pay that enables both innovation and investment.

**The biggest gastronomic** innovation over the years is after all the shared meal – but getting all the parameters right in an exquisite meal is a balancing act. As well as the finest ingredients, proportions, satiation and biological diversity also play a major role in the experience and in the craft.

We would like to express our warm thanks to our sommelier, Gunnar Eriksson, the pastry chef Magnus Johansson, and to all of you who, in various ways, have contributed your inspiration and knowledge to the task of preparing this year's ceremonial meal. Bon appetit!

Ingela Stenson, Academy fellow, with responsibility for the menu, and  
Mischa Billing, sommelier, in charge of drinks

# Kvällens meny

## FÖRDRINK

Älgörtssprits: Stadshusets egenkomponerade drink gjord på älgörtssirap och mousserande vin

Här får ni njuta av stadshuset egenkomponerad uppfriskande drink gjord på älgörtssirap och toppad med svalkande mousserande vin. Älgörten doftar och smakar ljuvligt aromatisk av blomsteräng en sensommarkväll med en hint av bittermandel.

## FÖRRÄTT

Soppa med Karl-Johan-svamp, sauterad lök, friterad svart trumpetsvamp, rosenkvitten, granskottsolja, dragon, picklade granskott, masserad spetskål och kött från ångbakad mjölkko. *På assietten:* Ett varmt ångbakat kuvertbröd, en steambun på virvelmalt mjöl, fyllt med lök, rotselleri och lite Haghultskossa

Buljongerna är basen i både för- och huvudrätt i kväll och källan till de djupa, umamifyllda smakerna som kommer från såväl djur som växter, svampar, grönsaker, bär och kryddor. I skog och natur finns gott om underutnyttjade råvaror som blir ljuvligt goda måltider, skogens skördar kan bli mycket viktigare i framtiden.

Hotellet för de pensionerade mjölkorna i småländska Hagshult är välkända, likaså det klimatcertifierade smakrika gräsbetesköttet. Mjölkkossan är bakad i vaccpåse med rotselleri, gul lök, liurasoja, en ljus soja gjord på svenskodlade arter med en fyllig, intensiv och frisk umamismak och tydlig sälta, liten beska och rena ärtarom, misogrönsakerna lierar sig med köttet, vilken buljong det blir!

Masserad spetskål läggs i soppan. Mjukheten i kålen blir påtaglig tack vare kökets omtanke.

Det varma brödet på assietten är bakat av Ölandsvete som är odlat i Sörmland, på Linds gård och malt i Warbro kvarn. Virvelmalning är en speciell kall malningsmetod där spannmålskärnorna virvlas runt i en granitskål med hjälp av en luftström och slipas mycket sakta mot stenen, det skapar ett unikt fluffigt, finmalt 100%-igt fullkornsmjöl med högt näringsvärde, särskilt protein och mineraler. Denna metod var Warbro kvarn först i Sverige med, heja Sörmland!

I den vegetariska versionen finns rökt svamp och lök i både buljong och steam bun, i övrigt samma goda smakbild. Buljongen är vegetarisk.

## DRYCK till FÖRRÄTTEN

Yalumba Samuel's Collection Chardonnay 2022, Yalumba, Eden Valley, Australien

Yalumba betyder ”marken överallt häromkring” på aboriginernas språk. Företaget drivs av Robert Hill-Smith, femte generationen efter Samuel Smith som 1849 emigrerade till Australien med hustru och fyra barn. Samuel arbetade som trädgårdsmästare, sparade och köpte land. Han följde äventyrarna när guldruschen gick till Bendigo. Han hittade guld och kom hem med så mycket att han kunde köpa mer mark, två hästar och en del redskap.

Detta är ett torrt vitt vin gjort på 100 procent chardonnay. Vinmakare är Alexey Alon Dumbuay. Druvorna kommer från vingårdar med svalt klimat och granitrika skifferjordar, vilket ger vinet fin friskhet. Hälften av vinet har lagrats tio månader på franska fat. Vinet har en balanserad karaktär av citron, äpple, grapefrukt och rostat bröd. Detta är ett smakrikt och komplext vin med krämig textur. Eftersmaken är lång och lätt rökig. Denna stil på chardonnayvin möter förrättens smaker av svamp, kött och känslan av höst på ett förträffligt vis.

**Alkoholritt alternativ: Oolong Bergamot Sparkling Tea, Pettersson & Munthe, Sverige**  
Oolong-teet ger struktur och djup. Bergamott och citronmeliss friskhet och citrustoner och Timutpepparn en finstämd kryddighet. Äpplena rundar av smaken med balans och längd.

## VARMRÄTT

Älgrullad fylld med rökt älghjärta, lök och senap, vildsvinskorv med åkerböna och rådjursytterfilé, grillade champinjoner, fylld gulbeta, bakade morötter, en ny kulturgröt och en himmelsk gräddsås

Skogens guldgosse älgen – en Norrlandsälg – lägger grunden till en magnifik älgrullad, fylld med rökt älghjärta, lök och LissEllas senap.

Rådjursytterfilé och vildsvinskorv med åkerböna får också plats på vår tallrik, tillsammans med grillade och rökta skogschampinjon från Saxtorp. Granen i skogen bidrar med både picklade granskott och granskottsolja, från Högtorps gård. Korven, i sällskap av åkerböna och rökta skogschampinjoner, steks, saltas och röks här i huset och får en fantastisk smak.

Bakad gulbeta fylld med en ljuvlig äggstanning smaksatt med backtimjan äts till rulladen. Och de allra godaste morötterna, är ångkokta i 95 grader, kylda och skurna; vackrare morötter finns inte.

Ännu en kulturgröt ser dagens ljus, två innovationer i en, både havre och korn i skön och god blandning. Havreriset är en modern framgångssaga, en klimatsmart ersättare till vitt ris, mer hållbart och mer näringsrikt. Vi rostar det

och blandar med nobelgrötens fullkornsbulgur till en riktigt god mix av svensk havre och svenskt korn. Och sist men inte minst – en alldeles makalös gräddsås.

I den vegetariska versionen har vi rotselleri, äkerbönor och Gotlandstryffel, rostad rotselleri och kål i buljongen till såsen.

## DRYCK till VARMRÄTTEN

Artuke Rioja Tinto 2024, Bodegas Artuke, Rioja, Spanien

Artuke är en del av Rioja'n'Roll, en sammanslutning vinproducenter ser sig om förvaltare av ett arv och som värnar om terroirviner med en tydlig identitet. När Artuke gick med i Rioja'n'Roll, gjorde de en kartläggning av jordarna i vingårdarna, för att på ett djupare plan förstå grundförutsättningarna för att kunna göra viner av högsta möjliga kvalitet. Detta är ett rött vin gjort på den röda druvan tempranillo 95 procent och den vita druvan viura 5 procent. Vinmakare är Arturo och Kike de Miguel Blanco. Jordmånen är mager, stenig med inslag av kalksten och lera. Efter en selektiv handskörd får vinet först genomgå en kolsyrejäsnig, vilket ger vinet en fruktig fräschör. Därefter sker en spontan malolaktisk jäsnig i rostfria ståltankar. Vinet lagras sex månader på betongtankar. Detta är en ung älskling med smak av körsbär, plommon och kryddor. Vinets pigga friskhet och bärighet blir till en oemotståndlig flört med varmrättens vilda kött.

Alkoholfritt alternativ: Beskows Vy Päron & Körsbär, Sverige

VY Päron & Körsbär är framställd som en hybrid av must och cider. Medelfyllig, halvtorr och sötsyrligt frisk. Det kraftfulla surkörsbäret ger struktur med sin friska syra och sitt strama avslut. Det fullmogna päronet rundar av och balanserar.

## DESSERT

Ostkaka med omhändertagna hallon från Hallongården och hampa

Innoverad ostkaka med omhändertagna hallon från Hallongården, hallon som plockas när de är i toppform och styckfryses blixtnabbt i minus 40 grader

Hampa är en intressant framtidsprodukt som kan ersätta nötter för de som inte tål, hampa har en liknande nötighet i smaken och en crunch i tugget, väldigt roligt att kunna erbjuda nötkänsliga denna smak- och konsistenshöjare.

Vegetariskt: desserten är glutenfri.

## DRYCK till DESSERTEN

BUTE, mousserande iscider från Västerbotten län, Umeå kommun, Sverige

Vi avslutar på topp med en svensk innovation i kombination med en svensk klassiker. Nämligen den helt perfekta kombinationen mellan mousserande iscider och ostkaka. En tveklöst framtida tradition!

Bute Cider strävar efter att skapa någonting vackert. Varje steg är noga genomtänkt, från plantering av äpplen till etiketten på flaskan allt för att nå världsklass. Här finns inga genvägar, inga kompromisser. Bute är ett litet familjeföretag i Umeå som förädlar lokala, obehandlade äpplen till iscider med hjälp av naturens vinterkyla. Jäsningen sker spontant utan ingrepp, vilket kan ta mer än ett år innan processen är klar. Jästens ekologi och mustens egenskaper är det som bestämmer, inte ekonomiska faktorer. Som Bute själva säger – vår iscider är vår konst. Smaken är söt med flera dimensioner. Här finns torkade äpplen, knäck, nötter och pomerans. Kombinationen med en ostkaka och bär ger oss den där upplevelsen som går rakt in i hjärtat och där vi bara sitter och ler och hittar inte orden.

Alkoholfritt alternativ: Hantverkscider, Pomologik, Sverige

Fruktig smak med sötma, inslag av röda äpplen, marsipan, apelsinskal och kryddor.

## TILL KAFFET och TEET

En ny bondkaka

En sorts bondkaka bakad på ärtmjöl, linsmjöl och/eller åkerböna. Protein även här alltså.

## Smaklig måltid!

Så många framstående producenter har bidragit till denna måltid, bland dem: Lök från Öland/Kalmars ekonomiska förening, rotselleri från Hemse/Wälstedts i Dalafloa, karljohanssvamp och trumpetsvamp från Värmlands skogsföråd, gyllene betor från Skags eller Ryftes på Gotland, samt jordärtskockor från Tollby på Gotland.

# The Evening's Menu

## WELCOME DRINK

Meadowsweet Drink: Diners have the opportunity to enjoy a drink that has been specially devised by the City Hall – made from meadowsweet syrup and refreshing sparkling wine.

Here you can enjoy the City Hall's own refreshing drink made from Meadowsweet syrup topped with cooling sparkling wine. The meadowsweet smells and tastes wonderfully aromatic of a flower meadow on a late summer evening with a hint of bitter almond.

## STARTER

Forest soup, with ceps, sautéed onion, fried black trumpet mushroom, quince, fir needle oil, tarragon, pickled fir sprigs, pickled sweetheart cabbage and steamed dairy beef. Side: A hot, steamed bread roll, made from air-cyclone milled flour and filled with onion, celeriac and a little Hagshult beef.

It is the broths that form the base of this evening's starters and main courses, providing the intense umami flavours derived from both animal and vegetable sources such as plants, mushrooms, vegetables, berries and spices. Our forests and countryside contain a wealth of underexploited raw ingredients that can be used to make wonderful meals – representing a resource with immense potential for the future.

The home for retired dairy cows in Hagshult, Småland is as well known as the climate-certified, flavourful pasture-fed beef it produces. The dairy beef is cooked sous vide with celeriac, yellow onion and liura soy – a light soy made from Swedish-grown peas that has a rich, intense and fresh umami flavour with a pronounced saltiness, a hint of bitterness and pure leguminous aromas. The flavours from the miso vegetables blend with the beef to produce a heavenly broth!

The silkiness of the pickled cabbage in the soup is the result of the care and attention lavished on it in our kitchen. The hot bread on the side plate is made from Öland wheat grown on the Lind farm in Sörmland and malt from the Warbro mill. Air-cyclone milling is a special method in which the cereal grains are spun round in a granite bowl by an air-stream and released slowly into the stone. The result is a uniquely fluffy, fine-milled 100% wholegrain flour that is high in nutrients – especially minerals and protein. The Warbro mill was the first mill in Sweden to use this method – well done Sörmland!

For the vegetarian option, smoked mushrooms and onions are used in both the broth and the steamed bun, but otherwise with the same fantastic flavour profile. The broth is vegetarian.

## WITH THE STARTER

Yalumba Samuel's Collection Chardonnay 2022, Yalumba, Eden Valley, Australia

Yalumba, in the original Aborigine language, means “the land all around here”. The winery is run by Robert Hill-Smith, the fifth generation after Samuel Smith, who emigrated to Australia with his wife and four children in 1849. Samuel worked as a gardener, saved money and bought land, before following the prospectors when the gold rush went to Bendigo. He struck gold and returned with so much money that he was able to buy more land, two horses and some tools and equipment.

This is a dry white wine made from 100 % Chardonnay grapes. The winemaker is Alexey Alon Dumbuay. The grapes are from vineyards with a cool climate and granite-rich shale soil, which gives the wine an elegant freshness. 50% of the blend was matured in French oak barrels for 10 months. The wine has a balanced character with aromas of lemon, apple, grapefruit and toast. This is a flavourful and complex wine with a creamy texture. The finish is long and slightly smoky. This style of Chardonnay wine is the ideal accompaniment to the flavours of mushroom and beef, and the feel of autumn.

Alcohol-free option: Oolong Bergamot Sparkling Tea, Pettersson & Munthe, Sverige

The oolong tea provides structure and depth. Bergamot and lemon balm provide freshness and citrus notes, and the Timut pepper provides a subtle spiciness. The apples round out the taste with balance and length.

## MAIN COURSE

Elk roulade stuffed with smoked elk heart, onion and mustard, wild boar sausage with broad beans and top loin of roe deer venison, grilled mushrooms, stuffed golden beet, roasted carrots, a new heritage grain savoury porridge and a divine cream sauce.

The elk, the lord of the forest – a Norrland elk, provides the meat for a magnificent roulade, stuffed with smoked elk heart, onion and LissElla's mustard.

The top loin of roe deer venison and wild boar sausage with broad beans are also given their place on the plate, together with grilled and smoked forest mushrooms from Saxtorp. From the fir in the forest, we have both pickled fir sprigs and fir needle oil from Högtorp farm. The wild boar sausage is accompanied by broad beans and smoked forest mushrooms from Saxtorp, which are fried and then salted and smoked in-house to develop a fantastic flavour.

The roulade is served with a baked golden beet stuffed with a wonderful baked egg flavoured with breckland thyme. The ultimate carrots, meanwhile, are steamed at 95 degrees, before being cooled and sliced – tastier carrots simply do not exist.

Yet another heritage grain savoury porridge sees the light of day: two innovations in one, both oats and barley in a wonderful and tasty combination. Our nation is after all built on cereals. Oat rice is a modern success story – a successful replacement for white rice, more sustainable and more nutritious. We roast it and blend it with the wholegrain bulgur wheat used in the Nobel savoury porridge to produce a really tasty mix of Swedish oats and Swedish barley. And last, but not least – a truly exceptional cream sauce.

**For the vegetarian option**, we have celeriac, field beans and Gotland truffles, roasted celeriac and cabbage in the broth for the sauce.

## WITH THE MAIN COURSE

### **Artuke Rioja Tinto 2024, Bodegas Artuke, Rioja, Spain**

Artuke is part of Rioja'n'Roll, an association of wine producers who regard themselves as custodians of a heritage and of terroir varieties with a distinct identity. When Artuke joined in with Rioja'n'Roll, they mapped the soils in their vineyards in order to obtain a deeper understanding of the fundamentals for making wines of the very highest quality.

This wine is a blend of 95% red tempranillo and 5% white viura grapes. The winemakers are Arturo and Kike de Miguel Blanco. The soil is poor and stony, with features of limestone and clay. After selective hand-harvesting, the wine first undergoes carbonic maceration, which gives the wine a fruity freshness. There then follows a spontaneous malolactic fermentation in stainless steel tanks, before the wine is aged for six months in concrete tanks. This is a lovely young wine, with flavours of cherries, plums and spices. The wine's brisk freshness and buoyancy flirts irresistibly with the gaminess of the main course.

### **Alcohol-free option: Beskows Vy Pear & Cherry, Sweden**

VY Pear & Cherry is produced as a hybrid of must and cider. Medium-bodied, semi-dry and sweet and sour fresh. The powerful sour cherry provides structure with its fresh acidity and its tight finish. The fully ripe pear rounds out and balances.

## DESSERT

### **Cheesecake with hemp seeds and lovingly tended raspberries from Hallongården.**

An innovative cheesecake with lovingly tended raspberries from Hallongården – raspberries that are picked when at their best before being flash-frozen to minus 40 degrees. Hemp is an interesting product of the future that can be used to replace nuts for those with an intolerance. It has a similarly nutty flavour and

crunchiness, and we are very happy to be able to offer people with a sensitivity to nuts this improvement in flavour and consistency.

For the vegetarian option: gluten-free dessert.

## WITH DESSERT

**BUTE, sparkling ice cider from Umeå municipality in Sweden's Västerbotten county**

We are finishing on a high with a combination of Swedish innovation and classic Swedish tradition – but one that is sure to become a future tradition! This is the absolutely perfect combination of sparkling ice cider and cheesecake.

Bute Cider is striving to create something beautiful. Each step has been carefully thought-through, from planting the apple trees to the labels on the bottles – all to produce a world class product. Here, there is no room for short cuts, no compromises. Bute is a small family-owned company in Umeå that grows local, untreated apples for making ice cider – with some help from the natural cold of winter. Fermentation is spontaneous and without any assistance, so it can take over a year before the process is finished. It is not financial factors, but the ecology of the yeast and the properties of the juice that determine the final outcome. As they say at Bute: our ice cider is our art.

The flavour is sweet and multidimensional – dried apples, toffee, nuts and Seville oranges. The combination with cheesecake and berries produces the sort of experience that goes directly to the soul, leaving us smiling and lost for words.

**Alcohol-free option: Craft ciders, Pomologik, Sweden**

Fruity taste with sweetness, hints of red apples, marzipan, orange peel and spices.

## WITH COFFEE and TEA

**A new "farm biscuit"**

A farm biscuit made from pea flour, lentil flour and/or broad beans. So, protein here as well, then.

**Bon appetit!**

So many outstanding producers have contributed to this meal, among them: Onions from Öland/Kalmar's economic association, celeriac from Hemse/Wälstedts in Dalafloa, ceps and black trumpet mushrooms from Värmlands skogsförråd, golden beet from Skags or Ryftes on Gotland, as well as Jerusalem artichokes from Tollby on Gotland.

# MENY

## MENU

### APERITIF

Stadshusets egenkomponerade drink gjord på älgörtssirap toppad med mousserande vin.

The City Hall's own drink made from meadowsweet syrup topped with sparkling wine.

### FÖRRÄTT – STARTER

Soppa på Karl-Johan-svamp, sauterad lök, friterad svart trumpetsvamp, rosenkvitten, granskottsolja, dragon, picklade granskott, masserad spetskål och kött från ångbakad mjölkko.

På assietten: Ett varmt ångbakat kuvertbröd, en steambun på virvelmalt mjöl, fyllt med lök, rotselleri och lite Haghultskossa.

Forest soup, with ceps, sautéed onion, fried black trumpet mushroom, quince, fir needle oil, tarragon, pickled fir sprigs, pickled sweetheart cabbage and steamed dairy beef. Side: A hot, steamed bread roll, made from air-cyclone milled flour and filled with onion, celeriac and a little Hagshult beef.

### VARMRÄTT – MAIN COURSE

Älgrullad fylld med rökt älghjärta, lök och senap, vildsvinskorv med åkerböna och rådjursytterfilé, grillade champinjoner, fylld gulbeta, bakade morötter, en ny kulturgröt och en himmelsk gräddsås.

Elk roll filled with smoked elk heart, onion and mustard, wild boar sausage with field beans and deer sirloin, grilled mushrooms, stuffed beetroot, baked carrots, a new heritage grain savoury porridge and a heavenly sauce made from cream.

### DESSERT

Ostkaka med omhändertagna hallon från Hallongården och hampa.

Cheesecake with cared-for raspberries from Hallongården and hemp

### DRYCK – BEVERAGE

Yalumba Samuel's Collection Chardonnay 2022, Yalumba, Eden Valley, Australian

Artuke Rioja Tinto 2024, Bodegas Artuke, Rioja, Spanien

BUTE, mousserande iscider från Västerbotten län, Umeå kommun, Sverige

### ALKOHOLFRIA ALTERNATIV – NON ALCOHOL ALTERNATIVES

Alkoholfri Älgörtssprits

Oolong Bergamot Sparkling Tea, Pettersson & Munthe, Sverige

Beskows Vy Pear & Cherry, Sweden

Craft ciders, Pomologik, Sweden

