



DICKSONSKA PALATSET

LE PALAIS DE SAVEUR



MÖJLIGHETER UTÖVER DET VANLIGA.

EN JUVEL FÖR MINNESVÄRDA STUNDER.

Mitt i hjärtat av Göteborg står Dicksonska Palatset, en arkitektonisk pärla som välkomnar en ny epok. Med sitt tidlösa arv, nyrenoverade interiörer och en atmosfär av sofistikerad elegans erbjuder palatset en miljö där historia och modernitet smälter samman i perfekt harmoni. Här skapas minnen för livet – oavsett om det är exklusiva evenemang, inspirerande möten eller oförglömliga firanden.





PALAIS DE L'ÉLÉANCE

EN DEL AV STADENS HISTORIA

Vi erbjuder en varietet av rum och rymd i vårt palats. Värdeerbjudandet premierar elegans, och med våra olika lokaler kan vi uppfylla olika behov ert företag eller sällskap eftersöker. Teamet bakom har en lång erfarenhet av att driva events, och finns tillgängliga under hela er bokningsresa.

Stig in i en värld där tidlös charm kommer möta modern finess. Under glittrande kristallkronor och höga tak ger omgivningen er händelse mer mening och glans. Oavsett om du firar livets stora ögonblick eller vill hålla en elegant tillställning, erbjuder vårt palats en scen där historia och storhet kan mötas.





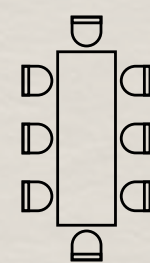
RÖDA RUMMET

EN ATMOSFÄR AV SOFISTIKATION OCH VÄRME

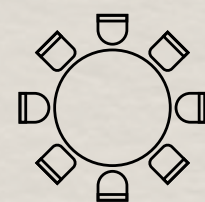
Röda Rummet är vårt minsta och mest intima rum, beläget i ett hörn med stora, eleganta fönster som släpper in ett mjukt ljus. Perfekt för mindre tillställningar där närhet och exklusivitet står i fokus. De röda tonerna och utsökta detaljerna i inredningen skapar en värmande atmosfär – idealisk för privata middagar, intima möten eller småskaliga event med stor karaktär.

DÄR STORSLAGENHET OCH ELEGANS MÖTS

Röda Rummet är en sofistikerad och stillsam miljö, där den varma färgskalan och de noggrant utvalda möblerna ger rummet en unik karaktär. Här kombineras traditionell elegans med moderna inslag, vilket skapar en atmosfär av både komfort och stil.



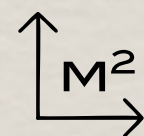
36



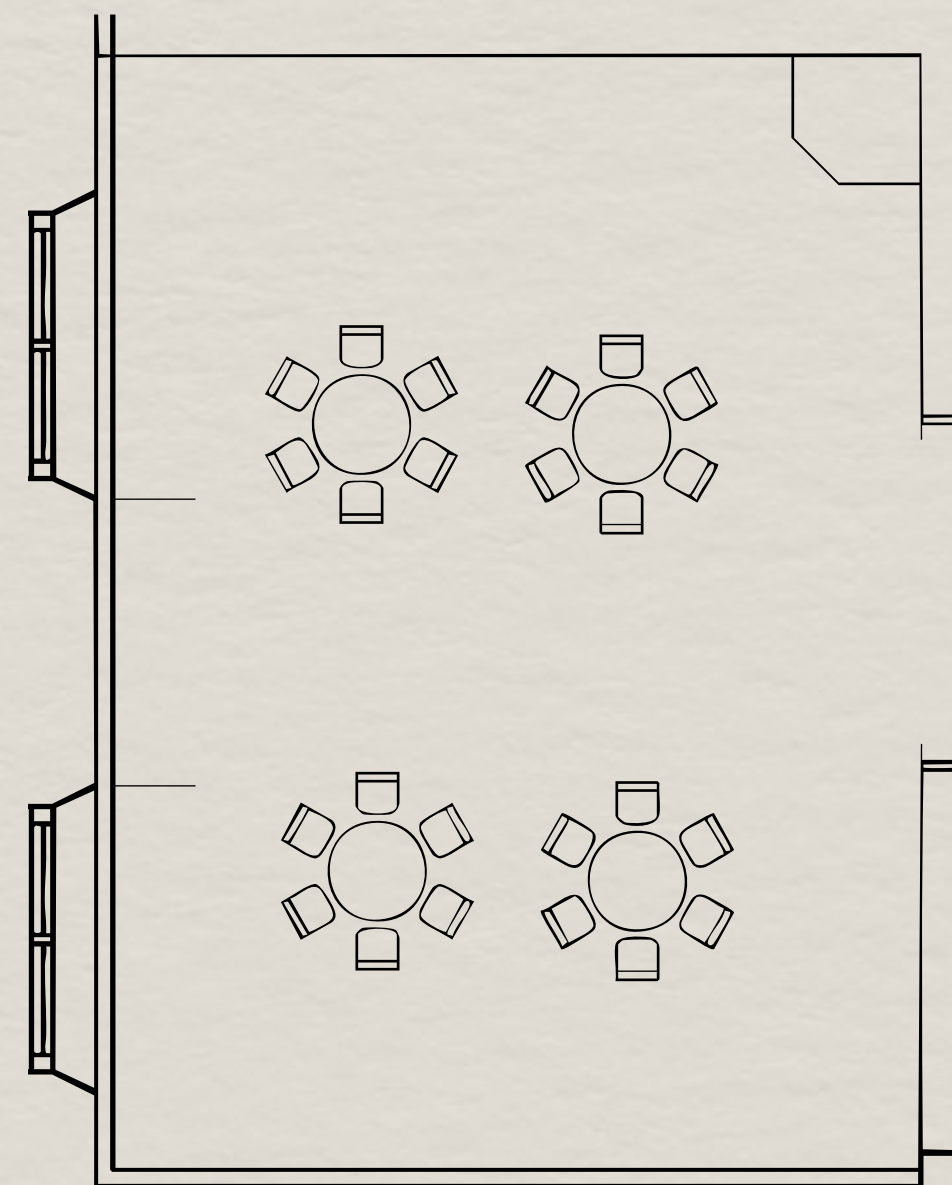
24



50



26





PALATSETS TRERÄTTERS MENYER

Gemensamt val av förrätt, varmrätt och dessert för hela sällskapet.

FÖRRÄTTER

Gravad biff med sallad på grillade kronärtskockor & endiver, gröna krutonger samt lagrad ost

Kryddsotad lax, sojapärlor, wasabikräm, brynt smör med hasselnötter samt späda örter & ingefärspicklad kålrot

Snabbhalstrade & marinerade pilgrimsmusslor med hummer-aioli, citrus, senapsört, sjökorall & isad silverlök

VARMRÄTTER

Örtbakad rimmad torskrygg med skaldjurssås, smörfrästa grönsaker i säsong samt potatiskrokett med svart tryffel och parmesan

Helstekt oxfilé med tomat & dragonsky, kräm på rostad rotselleri och miso, smörstekt svamp samt Pommes Anna

Timjan ”confiterad” kycklingfilé från Knäred, bakad majscreme, kronärtskockor samt sås på rostad kyckling och vitt portvin

DESSERTER

Mörk chokladmousse med passionsfruktscurd och marinerade bär

Vit chokladbavarois med hjortronmylta och punchgrädde

Pavlova med vaniljgrädde, glass och syltade bär

3 RÄTTERS MENY 895

VINPAKET SÉLECTION 445

VINPAKET RÉSERVE 545

Alla priser exklusive moms.



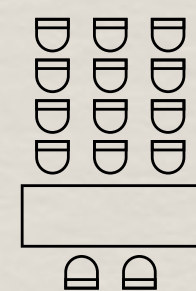
SPEGELSALEN

MAGNIFIK OCH STORSLAGEN

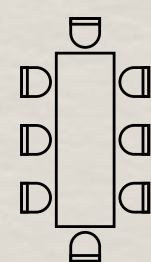
Spegelsalen är den största och mest imponerande salen i Palais de l'Élégance. Med majestätiska kristallkronor på rad, stora speglar som reflekterar ljuset och väggar prydda med fantastiska dekorationer, är detta rum som gjort för galamiddagar, bröllop och event som kräver det allra bästa. Salens arkitektur och magnifika detaljer skapar en unik inramning som förvandlar varje tillfälle till något extraordinärt. Salens arkitektur och magnifika detaljer skapar en unik inramning som förvandlar varje tillfälle till något extraordinärt.

FÖR ÖGONBLICK SOM SKA SPEGLAS FÖR EVIGT

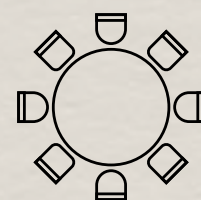
I vår nyrenoverade matsal smälter historisk charm samman med modern design. Njut av en middag under glittrande kristallkronor, omgiven av palatsets unika detaljer och låt varje rätt berätta sin egen historia. Smaka på det extraordinära – i en miljö som är lika inspirerande som menyn själv.



76



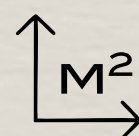
72



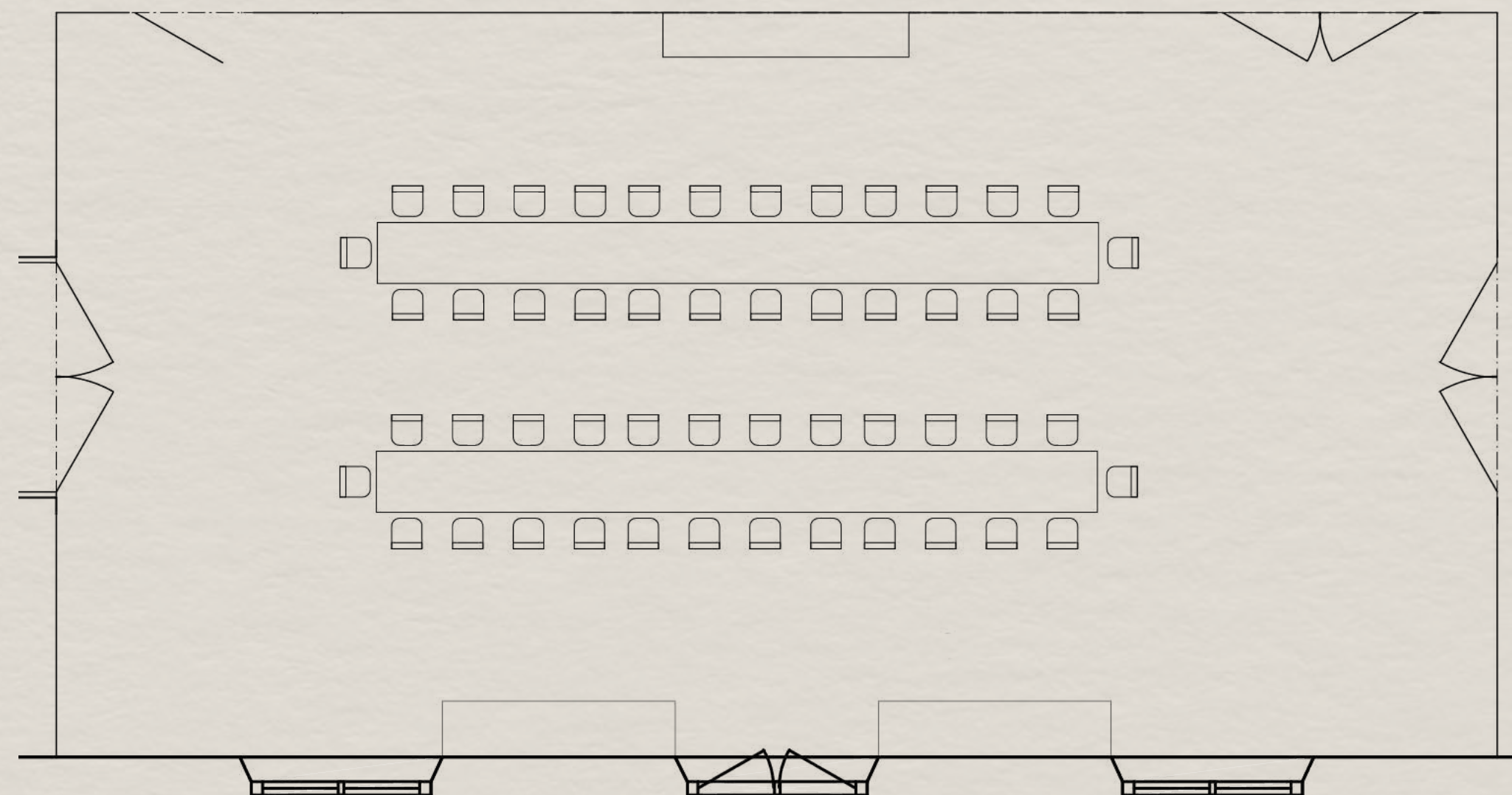
64



120



80





KANAPÉER & FINGERFOOD

Gravad biff med senapscreme, kryddkrasse och friterad lök

Laxtartar med äpple och fänkål samt friterat rispapper

Handpillade räkor med dillmajonnäs på danskt rågbröd

Västerbottenpaj toppad med löjrom och syrad lök

Biff "Tataki" med tryffelsyltad svamp

Vegetariskt salladsknyte med rostad jordärtskocka

Ostron med basilikaolja, citroncreme och rökt salt

MOUSSERANDE & CHAMPAGNE

Cava Torre Oria Brut 108 / 516

Champagne Etienne Dumont Brut 156 / 880

Alla priser exklusive moms.



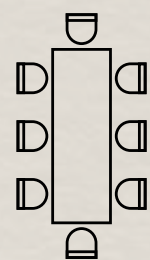
D'OSCAR

VÄLKOMNANDE OCH SOFISTIKERAT

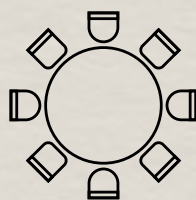
När du stiger uppför trappan till Dicksonska Palatsets första våning möts du av D' Oscar – en sal som utstrålar elegans och sofistikation. Med sin mellanstora yta är det en idealisk plats för stilfulla mottagningar och exklusiva sammankomster. Salens centrala placering och harmoniska design skapar en inbjudande atmosfär som sätter tonen för alla typer av event, från mingel till middag.

INTIM ELEGANS

Boka D'Oscar för intima och eleganta tillställningar. Med elegant inredning är rummet optimalt för små, skräddarsydda tillställningar. Här kan du själv sätta tonen för ett unikt event.



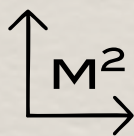
36



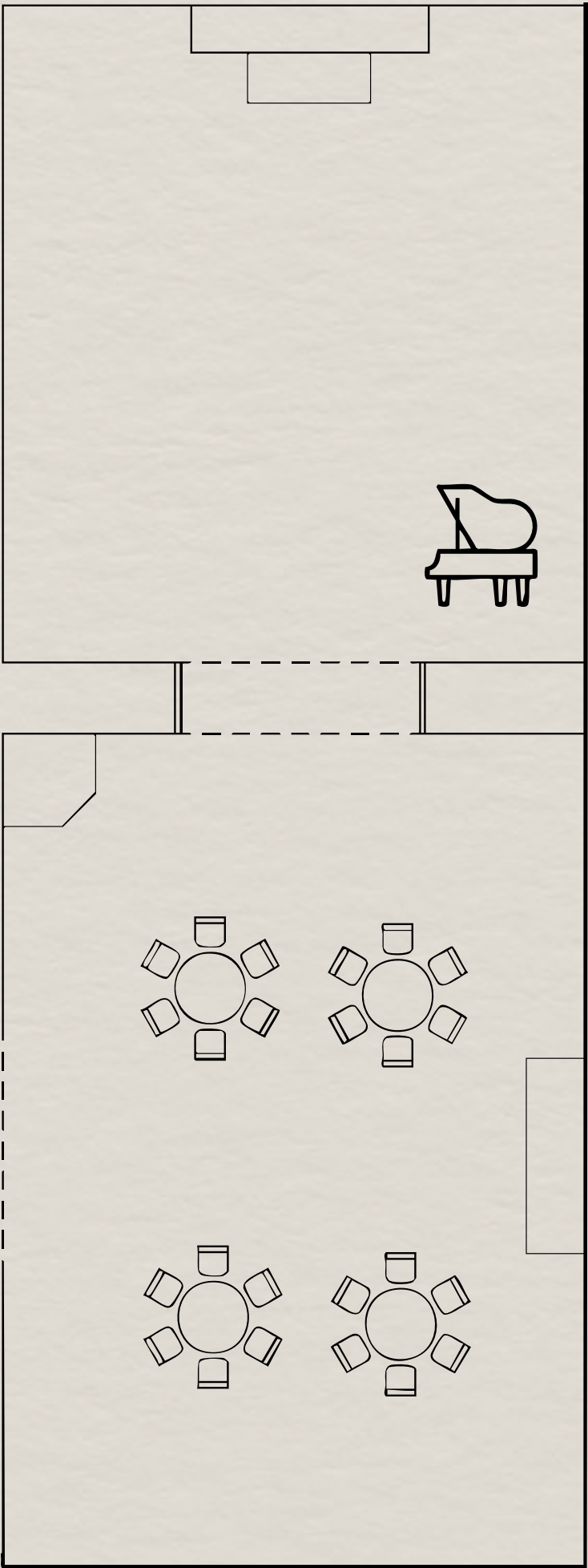
24



50



36







DICKSONSKA PALATSETS HISTORIA FRÅN 1862.

EN HYLLNING TILL NYRENÄSSANSENS STORSLAGENHET

På en av Göteborgs mest framstående adresser, i hörnet av Södra Vägen och Nya Allén, reser sig det storslagna Dicksonska Palatset. Denna praktfulla trevåningsbyggnad i florentinsk nyrenässansstil uppfördes 1862 av friherre Oscar Dickson, en framgångsrik affärsman som byggde sin förmögenhet på norrländska skogar och sågverk. Tillsammans med sin fru, Marika von Rosen – en grekisk prinsessa – drömde han om ett hem som speglade deras höga status och förfinade smak.

För att förverkliga denna vision anlitade Oscar den engelska arkitekten William Allen Boulnois, som tidigare ritat Överås åt Oscars bror, James Dickson. Byggandet påbörjades 1859 under ledning av byggmästare Philip Jacob Rapp och stod färdigt tre år senare. Resultatet blev ett palats på 928 kvadratmeter med över 30 rum, där material och hantverk importerats från England.





PALATSETS FEMRÄTTERS MENY

FÖRRÄTT

Kryddsotad lax, sojapärlor, wasabikräm, brynt smör med hasselnötter samt späda örter & ingefärspicklad kålrot

Snabbhalstrade & marinerade pilgrimsmusslor med hummer-aioli, citrus, senapsört, sjökorall & isad silverlök

VARMRÄTT

Helstekt oxfilé med tomat & dragonsky, kräm på rostad rotselleri och miso, smörstekt svamp samt Pommes Anna

DESSERT

Mogna ostar med kvittenmarmelad och fruktbröd

Chokladmousse med passionsfruktscurd och marinerade bär

5 RÄTTERS MENY 1195

VINPAKET PALAIS 685

CAVA TORRE ORIA BRUT 108 / 516

CHAMPAGNE ETIENNE DUMONT BRUT 156 / 880

Vi erbjuder självklart även ett noggrant utvalt sortiment av viner på flaska, avecer och övriga dryckesalternativ på förfrågan.

Alla priser exklusive moms.







DICKSONSKA PALATSET

LE PALAIS DE SAVEUR

PARKGATAN 2 | 412 56 GÖTEBORG | INFO@DICKSONSKAPALATSET.COM | DICKSONSKAPALATSET.COM