

# PAKETMENYER FÖR STORA SÄLLSKAP MENU FOR LARGER GROUPS

1. Välj **ett** av paketen (mixa inte). Notera att samma meny serveras **hela sällskapet**.
2. Meddela ert val av paket 1, 2, 3 eller 4, **minst en vecka** innan bokningsdatum.
3. Meddela era val av förrätt samt huvudrätt (ev **vegokost**) tillsammans med ert antal, **senast tre arbetsdagar** innan besöket, **till bokning@agrill.se** och ingen annanstans.
4. Vänligen notera att ändring av antal i er bokning behöver göras innan ankomst för att inte bli debiterad, till bokning@agrill.se.
5. Vi accepterar max fem betalningar per sällskap, för att ge alla våra gäster den bästa tänkbara servicen. Det är ohållbart att vi ska knyta upp personal i 20-30 min för att alla ska betala var för sig. -Har ni barn med i sällskapet, så finns vår barnmeny på vår hemsida agrill.se.

**OBS! Med reservation för eventuella ändringar i menyn.**

## PAKET 1 MENU 1

### FÖRRÄTT/STARTER

#### ISBRYTARTOAST\*/\*\*

Handskalade räkor, dill, schalottenlök, majonnäs & smörrostat bröd.  
*Hand peeled shrimps, dill, scallion, mayonnaise & butter toast.*

*eller/or*

#### RÅBIFF (80 G)

Dijonmajonnäs, picklad silverlök, cornichons, potatiskrisp, riven pecorino & smörgåskrasse.  
*Steak Tartare with dijon mayonnaise, pickled white onions, cornichons, potato crisp, grated pecorino & garden cress.*

### HUVUDRÄTT/MAIN COURSE

#### PLUMA IBERICO BELLOTA, PATA NEGRA CA 200G\*

Saftig, mör & väldigt smakrik fjäderformad detalj med mycket marmorering från den spanska ekollonätande svarta grisens framdel. *Grillas medium well.*  
Serveras med rostade primörer, grillad majscolv, sauce béarnaise, rödvinssås & pommes frites.  
*Juicy, tender & very flavorful feather shaped cut with a lot of marbling from the Spanish acorn-eating black pig. Cooked medium well. Served with roasted vegetables, grilled corn on the cob, sauce béarnaise, red wine sauce & Fries.*

*eller/or*

#### LÄTTGRILLAD TONFISK

Med sojamarinerade glasnudlar, morot- och papayasallad, smashad chiligurka, salladslök gochujangmajonnäs, mynta, sesamfrön & sötpotatischips.  
*Easy grilled Tuna Steak, soy-marinated cellophane noodles, carrot- & papaya salad, smashed chili cucumber, gochujang mayonnaise, mint, green onions, sesame seeds & sweet potato chips.*

### DESSERT

#### CRÈME BRULÉE

klassisk med smak av vanilj, serveras med en kula hallonsorbet.  
*Classic Crème Brulée, served with a scoop raspberry sorbet.*

**3-rätters/Three courses:** 640 kr/pers

**2-rätters/Two courses** förrätt/starter+varmrätt/main course): 535 kr/pers

**2-rätters/Two courses** (varmrätt/main course+dessert): 465 kr/pers

**Lägg till vinpaket med tre utvalda viner: (minimum 4 personer)**

*Wine package with three wines:*

Standard: 350 kr/pers

Lyx: 450 kr/pers

\* laktos/lactose

\*\*gluten

\*\*\*nötter/nuts

## PAKET 2 MENU 2

### FÖRRÄTT/STARTER

#### ISBRYTARTOAST\*\*/\*\*

Handskalade räkor, dill, schalottenlök, majonnäs & smörrostat bröd.  
*Hand peeled shrimps, dill, scallion, mayonnaise & butter toast.*

*eller/or*

#### RÅBIFF (80 G)

Dijonmajonnäs, picklad silverlök, cornichons, potatiskrisp, riven pecorino & smörgåskrasse.  
*Steak Tartare with dijon mayonnaise, pickled white onions, cornichons, potato crisp, grated pecorino & garden cress.*

### HUVUDRÄTT/MAIN COURSE

#### STRIPLOIN CA 250G\*

Ryggbiff med kappa. Ursprung och ras varierar.  
Välmarinerat & smakrikt kött. Kommer med fettkappa som ger köttet extra smak.  
Serveras med rostade primörer, grillad majscolv, sauce béarnaise, rödvinssås & pommes.  
**OBS! Köttet grillas efter kökets rekommenderade stekgrad, medium rare, om inget annat anges av er vid beställning.**  
*Striploin. Well-marbled and flavourful. Served with roasted vegetables, grilled corn on the cob, sauce béarnaise, red wine sauce & Fries.*

*eller/or*

#### LÄTTGRILLAD TONFISK

Med sojamarinerade glasnudlar, morot- och papayasallad, smashad chiligurka, salladslök gochujangmajonnäs, mynta, sesamfrön & sötpotatischips.  
*Easy grilled Tuna Steak, soy-marinated cellophane noodles, carrot- & papaya salad, smashed chili cucumber, gochujang mayonnaise, mint, green onions, sesame seeds & sweet potato chips.*

### DESSERT

#### CHOKLAD, KOLA & MANDEL\*\*

Saltrostad mandelglass, misokolasås, brownie & söta quinoapuffar med sesamfrön.  
*Salt roasted almond ice cream, miso caramel sauce, brownie & sweet quinoa puffs with sesame seeds.*

**3-rätters/Three courses:** 680 kr/pers

**2-rätters/Two courses** förrätt/starter+varmrätt/main course): 550 kr/pers

**2-rätters/Two courses** (varmrätt/main course+dessert): 510kr/pers

#### Lägg till vinpaket med tre utvalda viner: (minimum 4 personer)

*Wine package with three wines:*

Standard: 350 kr/pers

Lyx: 450 kr/pers

## PAKET 3 MENU 3

### FÖRRÄTT/STARTER

#### ISBRYTARTOAST\*/\*\*

Handskalade räkor, dill, schalottenlök, majonnäs & smörrostad bröd.  
*Hand peeled shrimps, dill, scallion, mayonnaise & butter toast.*

*eller/or*

#### RÅBIFF (80 G)

Dijonmajonnäs, picklad silverlök, cornichons, potatiskrisp, riven pecorino & smörgåskrasse.  
*Steak Tartare with dijon mayonnaise, pickled white onions, cornichons, potato crisp, grated pecorino & garden cress.*

### HUVUDRÄTT/MAIN COURSE

#### OXFILÉ PREMIUM CA 200G\*

Den möraste kött detaljen. Från gårdar i Mellansverige.  
Serveras med rostade primörer, grillad majscolv, sauce béarnaise, rödvinssås & pommes.  
**OBS! Köttet grillas efter kökets rekommenderade stekgrad, medium rare, om inget annat anges av er vid beställning.**  
*Beef Tenderloin is the most tender cut. From local farms in Central Sweden. Served with roasted vegetables, grilled corn on the cob, sauce béarnaise, red wine sauce & Fries.*

*eller/or*

#### SMÖRSTEKT HÄLLEFLUNDRA

Med champagnesås, potatis- och jordärtskockspuré, smörstekst svamp, sidfläsk & rårörda lingon.  
*Butter fried Halibut with Champagne sauce, potato- and artichoke puré, butter fried mushrooms, pork belly & lingonberry.*

### DESSERT

#### HALLON, BLÅBÄR & VANILJ

Vispad hallonpannacotta, rårörda blåbär, vaniljglass, kardemummakaksmul & hallonpudding  
*Whipped raspberry pannacotta, blueberries, vanilla ice cream, cardamom cake crumbles & rice paper with raspberry powder.*

**3-rätters/Three courses:** 695 kr/pers

**2-rätters/Two courses** förrätt/starter+varmrätt/main course): 570kr/pers

**2-rätters/Two courses** (varmrätt/main course+dessert): 535 kr/pers

**Lägg till vinpaket med tre utvalda viner: (minimum 4 personer)**

*Wine package with three wines:*

Standard: 350 kr/pers

Lyx: 450 kr/pers

## PAKET 4 MENU 4 A GRILL DINNER

En 3-rättersmeny där ni delar maten med varandra.  
*A three course sharing menu.*

### FÖRRÄTT/STARTER

#### AGRILLS CHARKBRÄDA\*/\*\*

Olika charkuterier, en bit ost, cornichons, smör & bröd.  
*Chef's selection of cold cuts, a piece of cheese, cornichons, bread & butter.*

### HUVUDRÄTT/MAIN COURSE

#### A GRILL MIX\*

Ryggbiff med kappa, Pluma Iberico, kyckling steak & chorizo, serveras på en bordsgrill, med rödvinssås, sauce béarnaise, chilimajonnäs, gremolata & blandade tillbehör.  
**OBS! Köttet grillas efter kökets rekommenderade stekgrad på ryggbiffen, medium rare, om inget annat anges av er vid beställning.**  
*Striploin, Pluma Iberico, Chicken steak & chorizo. Served on a table grill with red wine sauce, sauce béarnaise, chili mayo, gremolata & varied side dishes.*

### DESSERT

#### AGRILLS DESSERTPLANKA\*/\*\*/\*\*

Ett urval av olika sötsaker att dela på.  
*Dessert mix, for sharing.*

*eller/or*

#### OSTBRICKA\*\*

Tre sorters ostar med marmelad, frukt & knäcke.  
*Cheese Platter. Three types of cheeses, served with marmalade, fruit & crispbread.*

**3-rätters/Three courses: 695 kr/pers**

#### Lägg till vinpaket med tre utvalda viner: (minimum 4 personer)

*Wine package with three wines:*

Standard: 350 kr/pers

Lyx: 450 kr/pers

\* laktos/lactose

\*\*gluten

\*\*\*nötter/nuts