

PAKETMENY FÖR STORA SÄLLSKAP MENU FOR LARGER GROUPS

Följande förhållningsregler gäller vid förbeställning av mat:

1. Välj **ett** av dessa fyra paketmenyer. Paketerna får **inte** kombineras/blandas!
2. Meddela ert val av paket **minst en vecka** innan besöksdatum.
3. Meddela era val av förätter och huvudrätter inom ert paket **senast tre arbetsdagar** innan besöksdatum. Vego-alternativ och eventuella allergier behöver också meddelas i förväg.
4. Ändring av antalet i er bokning måste göras minst 8 h innan ankomst för att inte bli debiterad.
5. Er matbeställning mailas till bokning@agrill.se och ingen annanstans. Alla frågor kring din bokning/beställning hänvisas till bokning@agrill.se eller 021-125950 mån-fre kl 11.00-15.00.

Obs! Med reservation för eventuella ändringar på menyn.

PAKETMENY 1

FÖRRÄTTER/STARTERS

ISBRYTARTOAST*/**

Handskalade räkor, dill, schalottenlök, majonnäs & smörrostat bröd.

Hand peeled shrimps, dill, shallot, mayonnaise & butter toast.

RÅBIFF PÅ SVENSK OXRULLE 80 G

Dijonnaise, picklad majrova, syrad silverlök, kapris, potatiskrisp & riven parmesan.

Steak Tartare (80 g), dijonnaise, pickled turnip, pickled onion, capers, potato crisp & parmesan.

HUVUDRÄTTER/MAIN COURSES

PLUMA IBERICO BELLOTA, PATA NEGRA CA 200 G

Saftig, mör & väldigt smakrik fjäderformad detalj med mycket marmorering från den spanska ekollonätande svarta grisens framdel. Grillas medium well. Serveras med säsongsprimörer, grillad majscolv, sauce bearnaise*, rödvinssås och 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 seasonal vegetables, grilled corn on the cob, sauce bearnaise, red wine sauce & Fries.*

LÄTTGRILLAD TONFISK

Ponzu, glasnudlar, kål, mangosalsa, lime- & ingefärsmajonnäs, chilirostad sesam & krispig lotusrot.

Easy grilled Tuna, ponzu, glass noodles, cabbage, mango salsa, lime & ginger mayonnaise, chili roasted sesame & crispy lotus root.

DESSERT

CRÈME BRULÉE

Serveras med en kula hallonsorbet.

Classic Crème Brulée, served with a scoop of raspberry sorbet.

3 rätter / 3 courses: 665:-/p

2 rätter (förrätt+huvudrätt) / 2 courses (starter+main course): 555:-/p

2 rätter (huvudrätt+dessert) / 2 courses (main course+dessert): 495:-/p

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

Add our wine package with three selected wines (minimum 4 people)

STANDARD: 425:-/p

LYX: 550:-/p

* Laktos/Lactose **Gluten ***Nötter/Nuts

PAKETMENY 2

FÖRRÄTTER/STARTERS

ISBRYTARTOAST* / **

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

RÅBIFF PÅ SVENSK OXRULLE 80 G

Dijonnaise, picklad majrova, syrad silverlök, kapris, potatiskrisp & riven parmesan.
Steak Tartare (80 g), dijonnaise, pickled turnip, pickled onion, capers, potato crisp & parmesan.

HUVUDRÄTTER/MAIN COURSES

STRIPLOIN CA 250G

Ryggbiff med kappa. Välmarmorerat och smakrikt kött. Kommer med fettkappa som ger köttet extra smak. Ursprung och ras varierar. Serveras med säsongsprimörer, grillad majscolv, sauce bearnaise*, rödvinssås och pommes frites.

OBS! Köttet grillas medium rare, om inget annat anges vid beställning.

Well-marbled and flavorful cut. Origin and breed varies. Served with roasted seasonal vegetables, grilled corn on the cob, sauce bearnaise, red wine sauce & Fries.
Cooked medium rare unless otherwise is specified.*

LÄTTGRILLAD TONFISK

Ponzu, glasnudlar, kål, mangosalsa, lime- & ingefärsmajonnäs, chilirostad sesam & krispig lotusrot.

Easy grilled Tuna, ponzu, glass noodles, cabbage, mango salsa, lime & ginger mayonnaise, chili roasted sesame & crispy lotus root.

DESSERT

CRÈME BRULÉE

Serveras med en kula hallonsorbet.

Classic Crème Brulée, served with a scoop of raspberry sorbet.

3 rätter / 3 courses: 675:-/p

2 rätter (förrätt+huvudrätt) / 2 courses (starter+main course): 565:-/p

2 rätter (huvudrätt+dessert) / 2 courses (main course+dessert): 505:-/p

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

Add our wine package with three selected wines (minimum 4 people)

STANDARD: 425:-/p

LYX: 550:-/p

PAKETMENY 3

FÖRRÄTTER/STARTERS

ISBRYTARTOAST*/**

Handskalade räkor, dill, schalottenlök, majonnäs & smörrostat bröd.

Hand peeled shrimps, dill, shallot, mayonnaise & butter toast.

RÅBIFF PÅ SVENSK OXRULLE 80 G

Dijonnaise, picklad majrova, syrad silverlök, kapris, potatiskrisp & riven parmesan.

Steak Tartare (80 g), dijonnaise, pickled turnip, pickled onion, capers, potato crisp & parmesan.

HUVUDRÄTTER/MAIN COURSES

OXFILÉ PREMIUM CA 200G

Svenskt premiumkött. Den möraste kött detaljen, från gårdar i Mellansverige. Serveras med säsongsprimörer, grillad majscolv, sauce bearnaise*, rödvinssås och pommes frites.

OBS! Köttet grillas medium rare, om inget annat anges vid beställning.

Beef Tenderloin, the most tender cut. From local farms in Central Sweden.

Served with roasted seasonal vegetables, grilled corn on the cob, sauce bearnaise, red wine sauce & Fries.*

Cooked medium rare unless otherwise is specified.

HÄLLEFLUNDRA

kantareller, rostad spetskål, brynt soja-ingefärsmör, blomkålskräm, laxrom & Amandinepotatis i brynt smör.

Halibut, chantarelles, pointed cabbage, browned soy-ginger butter, cauliflower cream, salmon roe & Amandine potatoes in browned butter.

DESSERT

CRÈME BRULÉE

Serveras med en kula hallonsorbet.

Classic Crème Brulée, served with a scoop of raspberry sorbet

3 rätter / 3 courses: 690:-/p

2 rätter (förrätt+huvudrätt) / 2 courses (starter+main course): 580:-/p

2 rätter (huvudrätt+dessert) / 2 courses (main course+dessert): 520:-/p

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

Add our wine package with three selected wines (minimum 4 people)

STANDARD: 425:-/p

LYX: 550:-/p

PAKETMENY 4

A GRILL DINNER - GÄLLER HELA SÄLLSKAPET

APPLIES TO THE WHOLE GROUP

Vår avsmakningsmeny. En trerättersmiddag där ni delar maten med varandra.

Förrätt: Olika charkuterier, en bit ost, cornichons, bröd & ndujasmör.

Huvudrätt: A GRILL MIX. Grillad Striploin Grain fed, Pluma Iberico, kyckling steak & chorizo. Serveras på en bordsgrill med rödvinssås, tryffelmajonnäs, gremolata, sauce béarnaise* & blandade tillbehör.

Dessert: Välj mellan Dessertplankan (mix av olika sötsaker) eller Ostbricka för hela sällskapet.

CHEF´S THREE COURSE SHARING TASTING MENU

Starter: Cold cuts, a piece of cheese, cornichons, bread & nduja butter.

Main course: A Grill Mix. Striploin Grain fed, Pluma Iberico, Chicken steak & chorizo. Served on table grill with red wine sauce, truffle mayo, gremolata, sauce béarnaise* & various sides.

Dessert: Choose between our Dessert mix platter or Cheese platter for the whole group

3 rätter / 3 courses: 730:-/p

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

Add our wine package with three selected wines (minimum 4 people)

STANDARD: 425:-/p

LYX: 550:-/p