

# 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 meny.

## 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, syrade betor, silverlök, kapris, potatiskrisp & riven parmesan.

*Steak Tartare (80 g), dijonnaise, pickled beetroots, 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. Serveras med säsongsprimörer, grillad majscolv, sauce bearnaise\*, rödvinssås och pommes frites. **Grillas medium well.**

*Juicy, tender & very flavorful feather shaped cut with a lot of marbling from the Spanish acorn-eating black pig. Served with roasted seasonal vegetables, grilled corn on the cob, sauce bearnaise\*, red wine sauce & Fries. **Cooked medium well.***

#### LÄTTGRILLAD TONFISK

Ponzu, glasnudlar, kål, mangosalsa, lime- & ingefärsmajonnäs, chilirostade sesamfrön & krispig lotusrot.

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

### DESSERT

#### CRÈME BRULÉE

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

## 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, syrade betor, silverlök, kapris, potatiskrisp & riven parmesan.  
*Steak Tartare (80 g), dijonnaise, pickled beetroots, 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, chilirostade sesamfrön & krispig lotusrot.

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

### DESSERT

#### CRÈME BRULÉE

3 rätter / 3 courses: 680:-/p

2 rätter (förrätt+huvudrätt) / 2 courses (starter+main course): 575:-/p

2 rätter (huvudrätt+dessert) / 2 courses (main course+dessert): 515:-/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, syrade betor, silverlök, kapris, potatiskrisp & riven parmesan.

*Steak Tartare (80 g), dijonnaise, pickled beetroots, 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.**

#### TORSKRYGG

Citron- & pepparrotskräm, brynt smör, pepparrot, löjrom & smashed potatoes.

*Cod, lemon & horseradish cream, browned butter, horseradish, bleak roe & smashed potatoes.*

### DESSERT

#### CRÈME BRULÉE

3 rätter / 3 courses: 695:-/p

2 rätter (förrätt+huvudrätt) / 2 courses (starter+main course): 585:-/p

2 rätter (huvudrätt+dessert) / 2 courses (main course+dessert): 525:-/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: 740:-/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