

PAKETMENYER FÖR STORA SÄLLSKAP

MENU FOR LARGER GROUPS

Följande förhållningsregler gäller vid förbeställning av mat:

1. Välj **EN** av dessa fem 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.

OBS! 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 I

FÖRRÄTTER/STARTERS

ISBRYTARTOAST*/**

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

Hand peeled shrimps, dill, red onion, mayonnaise & butter toast.

Tillägg: 10 g löjrom.

Add 10 g of bleak roe. **+35:-**

RÅBIFF PÅ SVENSK OXRULLE 80 G - SWE

Pepparrotsmajonnäs, saltgurka, picklade senapsfrön, silverlök, potatiskrisp, kapris & Efterglöd-ost.

Steak Tartare (80 g), horseradish mayonnaise, salt pickled cucumber, pickled mustard seeds, white onion, capers, potato crisp & Efterglöd cheese.

HUVUDRÄTTER/MAIN COURSES

PLUMA IBERICO BELLOTA, PATA NEGRA CA 200 G - ESP

Saftig och mör fjäderformad detalj med rik marmorering från den spanska ekollonätande svarta grisen. Serveras med grönsallad med parmesan, majscolv, sauce bearnaise*, rödvinssås & pommes frites. **Rec: medium well.**

Juicy, tender feather-shaped cut with rich marbling from the Spanish acorn-fed black pig. Served with green salad with parmesan, corn on the cob, sauce bearnaise, red wine sauce & Fries.*

Rec: medium well.

LÄTTGRILLAD TONFISK*

Brynt misosmörsås, rostad spetskål, syrlig vintercitrus, jordärtskockspuré, stenbitsrom, sötpotatischips & sesamfrön.

Lightly grilled Tuna, browned miso butter sauce, pointed cabbage, Jerusalem artichoke purée, winter citrus, sweet potato chips, lumpfish roe & sesame seeds.

DESSERT

CRÈME BRULÉE

3 rätter/3 courses: 715:-/p

2 rätter (förrätt+huvudrätt)/2 courses (starter+main course): 600:-/p

2 rätter (huvudrätt+dessert)/2 courses (main course+dessert): 540:-/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

PREMIUM: 550:-/p

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



FOOD & DRINKS

PAKETMENY 2

FÖRRÄTTER/STARTERS

ISBRYTARTOAST*/**

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

Hand peeled shrimps, dill, red onion, mayonnaise & butter toast.

Tillägg: 10 g löjrom.

Add 10 g of bleak roe. +35:-

RÅBIFF PÅ SVENSK OXRULLE 80 G - SWE

Pepparrotsmajonnäs, saltgurka, picklade senapsfrön, silverlök, potatiskrisp, kapris & Efterglöd-ost.

Steak Tartare (80 g), horseradish mayonnaise, salt pickled cucumber, pickled mustard seeds, white onion, capers, potato crisp & Efterglöd cheese.

HUVUDRÄTTER/MAIN COURSES

STRIPLOIN GRAIN FED CA 250G - ARG

Ryggbiff med fettkappa av rasen Black Angus. Grain fed 150 d. Serveras med grönsallad med parmesan, majscolv, sauce bearnaise*, rödvinssås & pommes frites.

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

Striploin Grain Fed 150 d, Black Angus. Well-marbled & flavourful cut. Served with green salad with parmesan, corn on the cob, sauce bearnaise, red wine sauce & Fries.*

Cooked medium rare unless otherwise is specified.

LÄTTGRILLAD TONFISK*

Brynt misosmörsås, rostad spetskål, syrlig vintercitrus, jordärtskockspuré, stenbitsrom, sötpotatiships & sesamfrön.

Lightly grilled Tuna, browned miso butter sauce, pointed cabbage, Jerusalem artichoke purée, winter citrus, sweet potato chips, lumpfish roe & sesame seeds.

DESSERT

CRÈME BRULÉE

3 rätter/3 courses: 745:-/p

2 rätter (förrätt+huvudrätt)/2 courses (starter+main course): 630:-/p

2 rätter (huvudrätt+dessert)/2 courses (main course+dessert): 570:-/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

PREMIUM: 550:-/p



FOOD & DRINKS

PAKETMENY 3

FÖRRÄTTER/STARTERS

ISBRYTARTOAST*/**

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

Hand peeled shrimps, dill, red onion, mayonnaise & butter toast.

Tillägg: 10 g löjrom.

Add 10 g of bleak roe. +35:-

RÅBIFF PÅ SVENSK OXRULLE 80 G - SWE

Pepparrotsmajonnäs, saltgurka, picklade senapsfrön, silverlök, potatiskrisp, kapis & Efterglöd-ost.

Steak Tartare (80 g), horseradish mayonnaise, salt pickled cucumber, pickled mustard seeds, white onion, capers, potato crisp & Efterglöd cheese.

HUVUDRÄTTER/MAIN COURSES

OXFILÉ PREMIUM CA 200G

Den möraste köttdetaljen. Ursprung varierar. Serveras med grönsallad med parmesan, majscolv, sauce bearnaise*, rödvinssås & pommes frites.

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

Beef Tenderloin. The most tender cut of beef. Origin may vary. Served with green salad with parmesan, corn on the cob, sauce bearnaise, red wine sauce & Fries.*

Cooked medium rare unless otherwise is specified.

UGNSBAKAD TORSKRYGG*/***

Brynt sojasmör, smörstekt savoykål, rostade hasselnötter, forellrom & Amandinepotatis.

Oven baked Cod, browned soy butter, butter-fried savoy cabbage, toasted hazelnuts, trout roe & Amandine potatoes.

DESSERT

CRÈME BRULÉE

3 rätter/3 courses: 765:-/p

2 rätter (förrätt+huvudrätt)/2 courses (starter+main course): 650:-/p

2 rätter (huvudrätt+dessert)/2 courses (main course+dessert): 590:-/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

PREMIUM: 550:-/p

SHARING MENUS

Välj EN meny som gäller för HELA sällskapet.

Choose one menu that applies to the whole group.

A GRILL MIX

Serveras på fat.
Served on a platter.

STANDARD 495:-/PERS

- Ryggbiff Grain fed. *Striploin.*
- Pluma Iberico, Pata negra.
- Chorizo.
- Kyckling steak. *Chicken steak.*

SELECTION 695:-/PERS

- Ryggbiff Grain fed. *Striploin.*
- Pluma Iberico, Pata negra.
- Entrecôte Grain fed. *Rib Eye.*
- Picanha Grain fed.

PREMIUM 995:-/PERS

- Club steak, Ryggbiff på ben.
- Entrecôte Grain fed. *Rib Eye.*
- Oxfilé premium. *Beef Tenderloin.*
- Hjort Tomahawk, Entrecôte på ben.
Premium bone-in Venison Ribeye.

Serveras med rödvinssås, gremolata, sauce béarnaise*, tryffelmajonnäs, grönsallad med parmesan, majscolv & olika tillbehör.

Served with red wine sauce, gremolata, sauce béarnaise, truffle mayonnaise, green salad with parmesan, corn on the cob & various sides.*

A GRILL DINNER

3-RÄTTERS AVSMAKNINGSMENY ATT DELA

STANDARD 755:-/PERS

SELECTION 955:-/PERS

PREMIUM 1155:-/PERS

FÖRRÄTT

Charkuterier, ostar, cornichons, bröd & vispat brynt smör.

HUVUDRÄTT

A GRILL MIX

Olika kött detaljer från träkolsgrillen med diverse såser & tillbehör.

DESSERT

Dessertmix**/*** alt. Ostbricka*/**

THREE COURSE SHARING MENU

STARTER

Cold cuts, cheeses, cornichons, bread & whipped browned butter.

MAIN COURSE

A GRILL MIX. Various cuts from the charcoal grill with various sauces & sides.

DESSERT

Dessert mix**/*** or
Cheese platter*/**

VINPAKET MED 3 UTVALDA VINER

Wine package with 3 selected wines

STANDARD - 425:-/P

PREMIUM - 550:-/P

SHARING MENU - CHEF'S CHOICE

Denna meny gäller för hela sällskapet.

This menu that applies to the whole group.

3-RÄTTERS AVSMAKNINGSMENY ATT DELA

895:-/PERS

En social tre-rättersmeny där allt serveras för att dela vid bordet – perfekt för sällskap som vill upptäcka flera smaker.

Förrätter – att dela

Smårätter som serveras på bordet för hela sällskapet.

Huvudrätt – kött på ben att dela

Utvalda köttstycken på ben, trancherat och serverat med tillbehör och såser.

Desserter – söt avslutning att dela

Ett urval av våra desserter – flera smaker, perfekt att dela vid bordet.

A social three-course menu designed for sharing – perfect for groups who want to explore a variety of flavors together.

Starters – to share

A selection of small dishes served for everyone to enjoy.

Main – meat on the bone to share

Carefully selected cuts of meat on the bone, carved and served with sides and sauces to share.

Desserts – a sweet ending to share

A variety of our house desserts – multiple flavors, perfect for passing around the table