

## 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 angiven epost-kontakt.

**OBS!** Alla frågor kring din bokning/beställning hänvisas till angiven epost 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\*, rödvinsås & 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

## 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, kاپris & 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, sylrig 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: 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

# AGRILL

FOOD & DRINKS

## PAKETMENY 3

### FÖRRÄTTER/STARTERS

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

Handskalade räkor, dill, rödlök, majonnäs & smörrostad 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, kاپris & 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 kött detaljen. Ursprung varierar. Serveras med grönsallad med parmesan, majskolv, 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

### THE FULL AGRILL EXPERIENCE

**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.

#### **Dessertes – söt avslutning att dela**

Ett urval av våra dessertes – 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*