



FOOD & DRINKS

PAKETMENY FÖR STORA SÄLLSKAP

MENU FOR LARGER GROUPS

Följande förhållningsregler gäller vid förbeställning av mat:

1. Välj **EN** av dessa fyra paketmenyer. Paketet 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 1

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, 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. **Rec: 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. Rec: medium well.*

LÄTTGRILLAD TONFISK

Misomajonnäs, sushiris, atchara, asiatisk gurksallad, mynta, sötpotatiships & chilirostade sesamfrön.

Lightly grilled Tuna, miso mayonnaise, sushi rice, atchara, asian cucumber salad, mint, sweet potato chips & chili-roasted sesame seeds.

DESSERT

CRÈME BRULÉE

3 rätter / 3 courses: 685:-/p

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

2 rätter (huvudrätt+dessert) / 2 courses (main course+dessert): 510:-/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

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

LUX: 550:-/p



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, 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

STRIPLOIN GRAIN FED CA 250G - URU

Ryggbiff med fettkappa av rasen Black Angus. Värmarmorerat & smakrikt kött. Serveras med säsongsprimörer, grillad majskolv, sauce bearnaise*, rödvinssås och pommes frites.

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

Well-marbled and flavorful cut from the Black Angus. 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

Misomajonnäs, sushiris, atchara, asiatisk gurksallad, mynta, sötpotatiships & chilirostade sesamfrön.
Lightly grilled Tuna, miso mayonnaise, sushi rice, atchara, asian cucumber salad, mint, sweet potato chips & chili-roasted sesame seeds.

DESSERT

CRÈME BRULÉE

3 rätter / 3 courses: 710:-/p

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

LUX: 550:-/p

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, 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

OXFILÉ PREMIUM CA 200G - SWE

Svenskt premiumkött. Den möraste köttdetaljen, 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.

UGNSBAKAD TORSKRYGG*

Vitvinssås, västerbottenspotatispuré, rostad palsternacka, pancetta, friterad kapris & löjrom.

Oven baked Cod with white wine sauce, Västerbotten potato purée, roasted parsnip, pancetta, capers & bleak roe.

DESSERT

CRÈME BRULÉE

3 rätter / 3 courses: 740:-/p

2 rätter (förrätt+huvudrätt) / 2 courses (starter+main course): 620:-/p

2 rätter (huvudrätt+dessert) / 2 courses (main course+dessert): 565:-/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

LUX: 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

STANDARD 485:-/PERS

Ryggbiff Grain fed, Pluma Iberico, chorizo & kyckling steak. Serveras med rödvinssås, sauce béarnaise*, chili- & rökt paprikamajonnäs, salsa romesco** samt blandade tillbehör.

Striploin Grain fed, Pluma Iberico, chorizo & chicken steak. Served with red wine sauce, sauce béarnaise, chili- & smoked paprika mayonnaise, salsa romesco** & various sides.*

DELUXE 655:-/PERS

Ryggbiff Grain fed, Pluma Iberico, Entrecôte Grain Fed & Lammracks. Serveras med rödvinssås, sauce béarnaise*, chili- & rökt paprikamajonnäs, salsa romesco** samt blandade tillbehör.

Striploin Grain fed, Pluma Iberico, Rib Eye Grain fed & Rack of Lamb. Served with red wine sauce, sauce béarnaise, chili- & smoked paprika mayonnaise, salsa romesco** & various sides.*

OXFILE PROVENCAL SERVERAS PÅ FAT

Grillad oxfilé ca 200g/p från närområdet med rostad skivad potatis, råstekta primörer, vitlökssmör* & persilja.

COEUR DE FILET PROVENCAL

Beef Tenderloin ca 200g/p from central Sweden with roasted sliced potatoes, garlic butter*, raw fried vegetables & parsley. Served on a platter.

430:-/PERS

A GRILL DINNER

3-RÄTTERS AVSMAKNINGSMENY ATT DELA

STANDARD 765:-/PERS

DELUXE 945:-/PERS

FÖRRÄTT

Olika charkuterier, en bit ost, cornichons, bröd & chili-paprikasmör.

HUVUDRÄTT

A GRILL MIX

Olika kött detaljer från träkolsgrillen med diverse såser & tillbehör.

DESSERT

Dessertplanka**/** eller
Ostbricka*/**

THREE COURSE SHARING TASTING MENU

STARTER

Cold cuts, a piece of cheese, cornichons, bread & chili-paprika butter.

MAIN COURSE

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

DESSERT

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

VINPAKET MED 3 UTVALDA VINER

Wine package with 3 selected wines

STANDARD - 425:-/P

DELUXE - 550:-/P

SHARING MENUS

Denna meny gäller för hela sällskapet.
This menu that applies to the whole group.

CHEF'S CHOICE

3-RÄTTERS AVSMAKNINGSMENY ATT DELA
995:-/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