

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 måste göras senast kl 12.00 samma dag 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.*

UGNSBAKAD TORSKRYGG

Vitvinssås, pancetta, palsternacka, kapris, löjrom & Amandinepotatis med dill och brynt smör.

Oven baked Cod with white wine sauce, pancetta, parsnip, capers, bleak roe, potatoes with dill & browned butter.

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

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 - 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.

UGNSBAKAD TORSKRYGG

Vitvinssås, pancetta, palsternacka, kapris, löjrom & Amandinepotatis med dill och brynt smör.

Oven baked Cod with white wine sauce, pancetta, parsnip, capers, bleak roe, potatoes with dill & browned butter.

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 köttetaljen, 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, pancetta, palsternacka, kapris, löjrom & Amandinepotatis med dill och brynt smör.
Oven baked Cod with white wine sauce, pancetta, parsnip, capers, bleak roe, potatoes with dill & browned butter.

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*, tryffelmajonnäs, gremolata samt olika tillbehör.

Striploin Grain fed, Pluma Iberico, chorizo & chicken steak. Served with red wine sauce, sauce béarnaise, truffle mayonnaise, gremolata & various sides. Served on a platter for sharing!*

DELUXE 695:-/PERS

Ryggbiff Grain fed, Pluma Iberico, Entrecôte Grain Fed & Oxfilé Premium. Serveras med rödvinssås, sauce béarnaise*, tryffelmajonnäs, gremolata samt olika tillbehör.

Striploin Grain fed, Pluma Iberico, Rib Eye Grain fed & Beef Tenderloin Premium. Served with red wine sauce, sauce béarnaise, truffle mayonnaise, gremolata & various sides. Served on a platter for sharing!*

A GRILL DINNER

3-RÄTTERS AVSMAKNINGSMENY ATT DELA

STANDARD 765:-/PERS

DELUXE 985:-/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