



FOOD & DRINKS

PAKETMENY FÖR STORA SÄLLSKAP

MENU FOR LARGER GROUPS

Följande förhållningsregler gäller vid förbeställning av mat:

1. Välj **ett** av dessa fyra paketmenyer. Paketen 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 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: 680:-/p

2 rätter (förrätt+huvudrätt) / 2 courses (starter+main course): 560:-/p

2 rätter (huvudrätt+dessert) / 2 courses (main course+dessert): 505:-/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, 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.

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: 705:-/p

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

2 rätter (huvudrätt+dessert) / 2 courses (main course+dessert): 530:-/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.

RÖDING

Sandefjordssås, löjrom, broccolini, citronzest & färskpotatis i brynt dillsmör.
Char, Sandefjord sauce, bleak roe, broccolini, lemon zest & potatoes in browned dill butter.

DESSERT

CRÈME BRULÉE

3 rätter / 3 courses: 730:-/p

2 rätter (förrätt+huvudrätt) / 2 courses (starter+main course): 610:-/p

2 rätter (huvudrätt+dessert) / 2 courses (main course+dessert): 555:-/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 STANDARD

-485:-/P

Ryggbiff Grain fed, Pluma Iberico, chorizo & kyckling steak. Serveras på ett fat med rödvinssås, cheddaraioli*, sauce béarnaise* nam chimmichurri & blandade tillbehör.

Striploin Grain fed, Pluma Iberico, Chicken steak & chorizo. Served on platter with red wine sauce, cheddar aioli, nam chimmichurri, sauce béarnaise* & various side dishes.*

A GRILL MIX DELUXE

-645:-/P

Ryggbiff Grain fed, Pluma Iberico, Entrecôte Grain Fed & Lammracks. Serveras på ett fat med rödvinssås, cheddaraioli*, sauce béarnaise* nam chimmichurri & blandade tillbehör.

Ryggbiff Grain fed, Pluma Iberico, Entrecôte Grain Fed & Rack of Lamb. Served on a platter with red wine sauce, cheddar aioli, nam chimmichurri, sauce béarnaise* & various side dishes.*

OXFILE PROVENCAL

-420:-/P

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

- 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.*

A GRILL DINNER

STANDARD - 765:-/P

DELUXE - 935:-/P

VÅR AVSMAKNINGSMENY

En tre-rättersmiddag där ni delar maten med varandra.

Förrätt:

Olika charkuterier, en bit ost, cornichons, bröd & andalusiskt smör.

Huvudrätt:

A GRILL MIX

Olika kött detaljer från träkolsgrillen med diverse såser & tillbehör.

Dessert:

Dessertplanka**/** eller Ostbricka.

CHEF'S THREE COURSE SHARING TASTING MENU

Starter:

Cold cuts, a piece of cheese, cornichons, bread & Andalusian 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 (min. 4 pers)

STANDARD - 425:-/P

DELUXE - 550:-/P