

PAKETMENY FÖR STORA SÄLLSKAP

MENU FOR LARGER GROUPS

Följande förhållningsregler gäller vid förbeställning av mat:

1. Välj **ett** av dessa fyra 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.

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, schalottenlök, majonnäs & smörrostad bröd.

Hand peeled shrimps, dill, shallot, mayonnaise & butter toast.

RÅBIFF PÅ SVENSK OXRULLE 80 G

Dijonnaise, syrade betor, silverlök, kapris, potatiskrisp & riven parmesan.

Steak Tartare (80 g), dijonaise, pickled beetroots, onion, capers, potato crisp & parmesan.

HUVUDRÄTTER/MAIN COURSES

PLUMA IBERICO BELLOTA, PATA NEGRA CA 200 G

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

Ponzu, glasnudlar, kål, mangosalsa, lime-ingefärsmajonnäs, chilirostade sesamfrön & lotusrotschips.

Easy grilled Tuna, ponzu, glass noodles, cabbage, mango salsa, lime & ginger mayonnaise, chili roasted sesame seeds & crispy lotus root.

DESSERT

CRÈME BRULÉE

3 rätter / 3 courses: 665:-/p

2 rätter (förrätt+huvudrätt) / 2 courses (starter+main course): 555:-/p

2 rätter (huvudrätt+dessert) / 2 courses (main course+dessert): 495:-/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



FOOD & DRINKS

PAKETMENY 2

FÖRRÄTTER/STARTERS

ISBRYTARTOAST*/**

Handskalade räkor, dill, schalottenlök, majonnäs & smörrostad bröd.
Hand peeled shrimps, dill, shallot, mayonnaise & butter toast.

RÅBIFF PÅ SVENSK OXRULLE 80 G

Dijonnaise, syrade betor, silverlök, kapris, potatiskrisp & riven parmesan.
Steak Tartare (80 g), dijonnaise, pickled beetroots, onion, capers, potato crisp & parmesan.

HUVUDRÄTTER/MAIN COURSES

STRIPLOIN GRAIN FED CA 250G

Ryggbiff med fettkappa av rasen Black Angus. Vålmarorerat & 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

Ponzu, glasnudlar, kål, mangosalsa, lime-ingefärsmajonnäs, chilirostade sesamfrön & lotusrotschips.
Easy grilled Tuna, ponzu, glass noodles, cabbage, mango salsa, lime & ginger mayonnaise, chili roasted sesame seeds & crispy lotus root.

DESSERT

CRÈME BRULÉE

3 rätter / 3 courses: 680:-/p

2 rätter (förrätt+huvudrätt) / 2 courses (starter+main course): 575:-/p

2 rätter (huvudrätt+dessert) / 2 courses (main course+dessert): 515:-/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



FOOD & DRINKS

PAKETMENY 3

FÖRRÄTTER/STARTERS

ISBRYTARTOAST*/**

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

Hand peeled shrimps, dill, shallot, mayonnaise & butter toast.

RÅBIFF PÅ SVENSK OXRULLE 80 G

Dijonnaise, syrade betor, silverlök, kapris, potatiskrisp & riven parmesan.

Steak Tartare (80 g), dijonnaise, pickled beetroots, onion, capers, potato crisp & parmesan.

HUVUDRÄTTER/MAIN COURSES

OXFILÉ PREMIUM CA 200G

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.

TORSKRYGG

Citron- & pepparrotskräm, brynt smör, pepparrot, löjrom & smashed potatoes.

Cod, lemon & horseradish cream, browned butter, horseradish, bleak roe & smashed potatoes.

DESSERT

CRÈME BRULÉE

3 rätter / 3 courses: 695:-/p

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

2 rätter (huvudrätt+dessert) / 2 courses (main course+dessert): 525:-/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



FOOD & DRINKS

PAKETMENY 4

A GRILL DINNER - Gäller hela sällskapet

APPLIES TO THE WHOLE GROUP

Vår avsmakningsmeny. En tre-rättersmiddag där ni delar maten med varandra.

FÖRRÄTT

Olika charkuterier, en bit ost, cornichons, bröd & ndujasmör.

HUVUDRÄTTER

A GRILL MIX - Grillad Striploin Grain fed, Pluma Iberico, kyckling steak & chorizo. Serveras på en bordsgrill med rödvinssås, tryffelmajonnäs, gremolata, sauce béarnaise* & blandade tillbehör.

DESSERT

Välj mellan **Dessertplankan** (mix av olika sötsaker) eller **Ostbricka** för hela sällskapet.

CHEF'S THREE COURSE SHARING TASTING MENU

STARTER

Cold cuts, a piece of cheese, cornichons, bread & nduja butter.

MAIN COURSE

A Grill Mix - Striploin Grain fed, Pluma Iberico, Chicken steak & chorizo. Served on table grill with red wine sauce, truffle mayo, gremolata, sauce béarnaise* & various sides.

DESSERT

Choose between our Dessert mix platter or Cheese platter for the whole group.

3 rätter / 3 courses: 740:-/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