AGRILL
FOOD & DRINKS

PAKETMENYER FÖR STORA SÄLLSKAP

MENU FOR LARGER GROUPS

Följande förhållningsregler gäller vid förbeställning av mat:
1. Välj **EN** av dessa tre 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 finns 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 11-15. Obs! Med reservation för eventuella ändringar på menyn.

PAKETMENY I

FÖRRÄTTER/*STARTERS*

ISBRYTARTOAST*/**
Handskalade räkor, dill, rödlök, pepparrot, majonnäs & smörrostat bröd.
Hand peeled shrimps, dill, red onion, horseradish, mayonnaise & butter toast.

Tillägg: 10 g löjrom. +35:-
Add 10 g of bleak roe.

RÅBIFF PÅ SVENSK OXRULLE 80 G - SWE
Dijonnaise, saltgurka, picklade senapsfrön, silverlök, potatiskrisp, kapris & Efterglöd-ost.
Steak Tartare (80 g), dijonnaise, 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 ekollonätande svarta grisen.
Serveras med grönsallad med parmesan, majskolv, sauce bearnaise*, rödvinssås & pommes frites.
Rek: 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.

UGNSBAKAD RÖDING*
Brynt soja- & citronsmör, ostronskivling, spetskål, forellrom, friterad kapris & dillsmörslungad Amandinepotatis.
Oven baked Arctic Char with browned soy & lemon butter, oyster mushroom, pointed cabbage, trout roe, capers & buttered Amandine potatoes in dill.

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