



Nyårsmeny 2025

För avhämtning 31/12 mellan 10.45-13.00

Hummerbisque

Serveras med confiterade körsbärstomater, saffransaioli & Gruyèrechips

Oxfile

Serveras med Marsalasås, säsongens svamp, jordärtskocka, svartkål, syrlig lök & Pommes Duchesse smaksatt med tryffel & rotselleri

Chokladtarte

Fylld med gräddfilspannacotta, hjortronkaramell, kvittengelé & granskottsmaräng

595kr

Vegetariskt alternativ

Jordärtskockssoppa

Servers med confiterade körsbärstomater, saffransaioli & Gruyèrechips

Rotselleri "steak" med portabello & valnöt

Serveras med Marsalasås, säsongens svamp, jordärtskocka, svartkål, syrlig lök & Pommes Duchesse smaksatt med tryffel

Chokladtarte

Fylld med gräddfilspannacotta, hjortronkaramell, kvittengelé & granskottsmaräng

595kr

Det medföljer tydliga instruktioner för värming.

Menyerna är mot förbeställning och för avhämtning på nyårsafton mellan kl 10.45 & 13.00

Menyerna är glutenfria & laktosfria. Övriga allergier går tyvärr inte att anpassa denna dag men fråga gärna om innehållet om ni har någon annan allergi.

Säljes endast som hela menyer. Det går heller ej att blanda rätterna från de olika menyerna men det går fint att beställa t.ex. 6 menyer varav 1 vegetarisk meny. Boka totalt antal menyer på vår hemsida och ange antal kött respektive vegetariska menyer.

Boka via boka bord på matochdestillat.se eller maila till catering@matochdestillat.se

Sista dag för beställning 28 december. Reservation mot slutförsäljning.