



## **Nyårsmeny 2024**

*För avhämtning 10.45-13.30*

### **Hummerbisque**

*Serveras med hummerkött, gurka, ärtor, krutonger & crème fraiche smaksatt med citronverbena*

\*\*\*

### **Oxfile**

*Rotselleri, pommes dushesse, picklade betor, körvel, krustad fylld med persiljesmör & tryffelsky*

\*\*\*

### **Chokladmoussepokal**

*med apelsinmarmelad, & Dry Curacao*

*565kr*

## **Vegetariskt alternativ**

### **Jordärskockssoppa**

*med tryffel, gurka, ärtor, krutonger & crème fraiche smaksatt med citronverbena*

\*\*\*

### **Savojkålsrullad med karljohansvamp & valnötter**

*Rotselleri, pommes dushesse, picklade betor, körvel, krustad fylld med persiljesmör & tryffelsky*

\*\*\*

### **Chokladmoussepokal**

*med med apelsinmarmelad, & Dry Curacao*

*525kr*

*Det medföljer tydliga instruktioner för värming.*

*Menyerna är mot förbeställning och för avhämtning på nyårsafton mellan kl 10.45 & 13.30*

*Menyerna är glutenfria, laktosfria och nötfria. 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 maila sedan om ni önskar någon vegetarisk.*

*Boka via boka bord på [matochdestillat.se](http://matochdestillat.se) eller maila till [catering@matochdestillat.se](mailto:catering@matochdestillat.se)*

*Sista dag för beställning 28 december. Reservation mot slutförsäljning.*