

# KALENDARIUM

## DECEMBER:

### **SLAKTARENS JULTALLRIK FÖR AVHÄMTNING**

Från och med 6 december kan ni beställa vår klassiska jultallrik för avhämtning  
Med Brantevikssill, ägghalva med majonäs, gravad lax med hovmästarsås, julskinka  
med sötstark senap, Munsåkorv, köttbullar, prinskorv, rödkål och Janssons frestelse  
**PRIS 195kr** – Beställes 2 dagar i förväg på 040-41 03 31 eller [info@slaktaren.nu](mailto:info@slaktaren.nu)

## JUL & NYÅR:

### **SLAKTARENS JULKASSE FÖR AVHÄMTNING**

Nu gör vi er julhelg ännu godare – med Slaktaren julkasse får ni en riktigt härlig  
julmåltid att njuta av med just det som är godast. Vi gör allt klart och ni behöver  
endast fixa för lite uppvärmning och servering, superenkla uppvärmnings-  
instruktioner följer med! Julkassen innehåller:

Brantevikssill, senapssill och romsill, gravad lax med hovmästarsås, glacerade revben,  
griljerad julskinka, Stalledrängens ekologiska julsenap, en lagom bit julkorv,  
köttbullar, prinskorv, rödkål & brunkål, Janssons frestelse och Ris a la Malta

**Pris 495kr – OBS: HÄMTAS FREDAG 23 DECEMBER!**

Beställes på 040-41 03 31 eller [info@slaktaren.nu](mailto:info@slaktaren.nu)

## **SLAKTARENS NYÅRSMENY FÖR AVHÄMTNING & UPPVÄRMNING**

Enkel uppvärmningsinstruktion medföljer

Beställer gör ni som Take Away på vår hemsida [www.slaktaren.nu](http://www.slaktaren.nu) sista dag för beställning och avbokning är 29 december – vi garderar oss för slutförsäljning

HÄMTAS 31 DECEMBER PÅ BOKAD TID MELLAN kl 10:00 - 15:00

Slaktarens Nyårssupé                      pris 495kr

- Hummersoppa med terrin på hälleflundra, pilgrimsmussla & hummer, champagneinkokta rotfruktstärningar och saffransinkokt fänkål, serveras med Slaktarens baguette

***Vin: Palmer & Co Brut Reserve Frankrike, Champagne (Systembolaget Nr 7372)***

- Helstekt oxfilé med portvinssås, inkokt lök, bakade kvisttomater, örtrostad morot och duchessepotatis smaksatt med italiensk vintertryffel

***Vin: Barolo Giacomo Grimaldi di Grimaldi Ferruccio, 2018, Italien, Piemonte, Barolo (Systembolaget Nr. 94917)***

- Chokladfondant med toffee-mousse, gyllene jordnötspulver, kanderade jordnötter och kolasås

***Vin: Morris Classic Liqueur Muscat, AUS ( Systembolaget Nr 50633)***

Vegetarisk Nyårssupé                      pris 495kr

- Crème Ninon med saffransinkokt fänkål serveras med Slaktarens  
baguette

***Vin: Ca' del Bosco, Franciacorta Edizione 45a Cuvée Prestige Extra Brut,  
Italien, Lombardiet, Franciacorta (Systembolaget Nr 91184)***

- Spetskåslindat trattkantarellknytte med brynt palsternacka, örtrostade  
morötter, inkokt lök, bakade kvisttomater, confiterad kastanje-  
champinjon, portvinssås och duchessepotatis smaksatt med italiensk  
vintertryffel

***Vin: Penfolds Bin 138 GSM, 2020, Australien, South Australia, Adelaide,  
Barossa, Barossa Valley ( Systembolaget Nr 93216)***

- Chokladfondant med toffee-mousse, gyllene jordnötspulver, kanderade  
jordnötter och kolasås

***Vin: Morris Classic Liqueur Muscat, AUS ( Systembolaget Nr 50633)***