

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, julkorv, köttbullar, prinskorv, rödkål och Janssons frestelse

PRIS 235kr – Beställes 2 dagar i förväg på 040-41 03 31 eller 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 uppvärmningsinstruktioner följer med! Julkassen innehåller: Brantevikssill, senapsill 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 595kr – OBS: HÄMTAS FREDAG 23 DECEMBER!

Beställes på 040-41 03 31 eller info@slaktaren.nu

SLAKTARENS NYÅRSMENY FÖR AVHÄMTNING & UPPVÄRMNING

Enkel uppvärmningsinstruktion medföljer

Beställer gör ni som Take Away på vår hemsida 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 - 14:00

Slaktarens Nyårssupé pris 595kr

- 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 portvinsås, 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 595kr

- 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)

- Spetskålsindat trattkantarellknyte med brynt palsternacka, örtrostade morötter, inkokt lök, bakade kvisttomater, confiterad kastanjechampinjon, portvinsås 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)