

KALENDARIUM

JUL & NYÅR:

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

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 MED VINREKOMMENDATION

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

Rekommenderat vin: *Taittinger Brut Reserve NV (Systembolaget Nr 7422) eller
Chablis 1er Cru Vaillons, W. Fèvre, 2020 (Systembolaget Nr 93246)*

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

Rekommenderat vin: *Enzo Bartoli, Barolo, 2019 (Systembolaget Nr 72399) eller
Gérard Bertrand, Cigalus Rouge, 2021 (Systembolaget Nr 72914)*

- Chokladfondant med passionsfruktsmousse, hibiskus, guldkanderade pumpakärnor och passionfruktscoulis

Rekommenderat vin: *Castelnau de Suduiraut, Sauternes 2020 (Systembolaget Nr 3690) eller
Dow's, 10 Year Tawny Port (Systembolaget Nr 8396)*

Vegetarisk Nyårssupé pris 595kr

- Crème Ninon med saffransinkokt fänkål serveras med Slaktarens baguette

Rekommenderat vin: *Castelmare, Prosecco Organic Extra Dry, 2021 (Systembolaget Nr 79780)
eller
Cloudy Bay, Sauvignon Blanc, 2023 (Systembolaget Nr 82623)*

- Spetskålsindat trattkantarellknytte med brynt palsternacka, örtrostade morötter, inkokt lök, bakade kvisttomater, confiterad kastanjechampinjon, portvinssås och duchessepotatis smaksatt med italiensk vintertryffel

Rekommenderat vin: *Heinrich, Pinot Noir, 2023 (Systembolaget Nr 20110) eller
Delas Saint-Esprit, Côtes-du-Rhône, 2022 (Systembolaget Nr 71832)*

- Chokladfondant med passionsfruktsmousse, hibiskus, guldkanderade pumpakärnor och passionfruktscoulis

Rekommenderat vin: *Castelnau de Suduiraut, Sauternes 2020 (Systembolaget Nr 3690) eller
Dow's, 10 Year Tawny Port (Systembolaget Nr 8396)*