

Julshow 2019 med fyra serveringar

4, 6, 11 & 13 december



Robin Paulsson
Stand-up



Douglas Nordbelt
Magiker



Emma & The Papas
Husband

Meny

Share and eat

Första serveringen

- 4 sorters sill - Brantevik, havtorn/gin, löksill med 4 sorters lök och skånsk senapssill
- 2 sorters lax - algräddad/kallrökt och farin/örtgravad
- Räkor i citrondillkräm
- Kokt potatis vänd i örter och kallpressad rapsolja
- Lagrad ost
- 63° ägg med rom och krispigt bröd
- Kavring och surdegsbröd med vispat smör

Andra serveringen

- Två sorters chark
- Löckorv
- Croymalen pastej med cumberlandsås
- Pickles, krispig lök och hårt bröd

Tredje serveringen

- Köttbullar
- Prinskorv
- Sockersaltad skinka med stark hemgjord senap
- Brunkål
- Rödkål
- Janssons frestelse
- Revben med ingefära och äpple
- Sockerstekt potatis

Fjärde serveringen

- Lagrad blåmöglost med salta fröer
- Ris à la Malta med bärsås
- Chokladkaka
- Julgodis och frukt

Julshow & 4 serveringar share & eat start 18.00

995:-

Dryckespaket

Lokal 17s lättglögg av äppelmust vid ankomst (inkluderas i julbord)

Dryckespaket under middagen:

Bas: 2 fatöl alt 2 gl. husets vin, 1 snaps 4 cl 176:-

Bättre dryckespaket: 2 valfri öl alt 2 gl. passande vin, 1 snaps 4 cl 208:-

Dryck: öl eller vin per glas 65:-

5 cl. Snaps 52:-

Avec 5 cl 70:-

Extra tillägg för stark glögg 25:-

Alkoholfritt 30:-

Bubbelvatten/stillvatten ingår under middagen

Kaffe ingår



Boka direkt på boka@lokal17.se

Hjälmarekajen 17 i Studiohuset i Malmö