



3 RÄTTERS MENY PÅ LOKAL 17

Årets julklapp

Ibland kan det vara svårt att hitta julklappen som passar alla. God mat och trevligt sällskap brukar dock alltid uppskattas. Varför inte bjuda dina medarbetare på en avkopplande fredagskväll med tre rätts middag för två i julklapp?

Vi ordnar stämningen, ljuvlig middag och utvalda drycker på bästa läge med bokningsbara dagar till och med juni 2021. Som alltid moderna och nordiska smaker med internationella influenser. Presentkortet ligger inom ramen för förmånsvärdet kollegor så hör av dig till kontakt@lokal17.se så fixar vi presentkort till er.

PRIS

3-rätters meny

399:- ex moms

(Presentkortet ligger inom ramen för förmånsvärdet gällande julklappar 2020)

Bokningsbara dagar 2021

5/2, 5/3, 9/4, 7/5 och 4/6

MALMÖ

PEMBERT & GUSTAFSSON™

ETABL 2015

JULMENY

FÖRRÄTT

Handskalade räkor i dillkräm och pepparrotskräm med citronpicklad gurka, råkost, rom samt krispigt bröd.

HUVUDRÄTT

Konfiterad anka med stekt rosenkål, äpple och stjärnanispuré, rödvinssky, samt pumpa och kastanje crisp.

DESSERT

Vanilj och vit chokladpudding med gräddfil, äpple och kanelgelé samt mjölkchokladkola smaksatt med havssalt och brynt choklad.

VEGETARISKT

Om vegetariskt alternativ önskas kan detta ordnas både till förrätt och varmrätt. Kontakta oss för mer information.

PRIS

398 kr / kuvert



BESTÄLLNING

Säljstart fr o m 2/12–11/12. Övriga datum på förfrågan. Mejlas till jane@pembertochgustafsson.se 3 veckodagar/arbetsdagar innan leveransdag. Vid frågor kontakta Jane på 0763 21 02 80.

Vid beställning uppge antal kuvert, namn, adress, telefonnummer och mailadress. Ni får returmejl i samband med beställning och faktura inbetalas innan upphämtning.

UPPHÄMTNING

Sker på Lokal 17 i Studiohuset mellan 15.00–17.00



HJÄLMAREKAJEN 17, 211 19 MALMÖ. PEMBERTOGUSTAFSSON.SE

2020 / 2021

NYÅRSMENY

FÖRRÄTT

Krämig skaldjursoppa med algrimmad eldad lax, dill och pepparrotskräm, sallad på äpple, röd spetskål och gräslök.

HUVUDRÄTT

Helstekt oxfilé med rödvinssky, blomkålspuré med tryffel, kryddrostad morot, stekt svamp, purjolökskräm och potatiskaka.

DESSERT

Mjölkchokladmousse med svarta vinbär, vinbärskräm, vaniljpudding, salt kola och chokladsmulor.

Vegetariskt alternativ

FÖRRÄTT

Soppa på jordärtskocka med frasig jordärtskocka, dill och pepparrotskräm, sallad på äpple, röd spetskål och gräslök.

HUVUDRÄTT

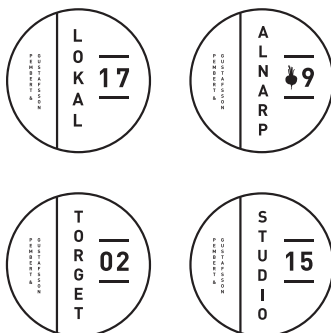
Variation på blomkål, terrin, rostad samt puré med tryffel, kryddrostad morot, stekt svamp, purjolökskräm och svarta linser.

FISKALTERNATIV

Lättrimmad torsk med vitvinsås, blomkålspuré med tryffel, kryddrostad morot, stekt svamp, purjolökskräm och potatiskaka.

PRIS

398 kr / kuvert



BESTÄLLNING

Beställs på
www.pembertochgustafsson.se
tom den 30/12 2020. Vid frågor
kontakta Jane på 0763 21 02 80.

UPPHÄMTNING

Sker på Lokal 17 i Studio-
huset på Nyårsafton mellan
kl 11.00–14.00

