



Just nu är vi väldigt tacksamma om ni önskar hämta mat hos oss att njuta hemma. Många väljer att stanna hemma i dessa coronatider och det går att ta take away både på lunchen och kvällen hos oss. Vi kan även i vissa fall ordna med hemkörning eller skicka med taxibud.

Framöver erbjuder vi olika lösningar för avhämtning eller utkörning.

Fast meny 3-4 rätter

Vegetariskt alternativ finns

Avhämtning/utkörning, beställning senast kl 12 samma dag

A la carte

Avhämtning/utkörning, beställning senast kl 12 samma dag

Utkörning går fint måndag - fredag och sker mellan kl 15 & 18 någon gång.

046 - 12 80 00

catering@matochdestillat.se



Meny - MARS

Halstrad Pilgrismussla

med rostad kycklingfond, nässla, ramlök, citron & tapioka

alternativt

Halv hummer

*Gratinerad med tryffel & Gruyere serverad med
en lätt fänkålssallad*

* * *

Lamminnanlår

*med lavendelbakad rotselleri, getostcrème,
syrlig vinbärsgelé & lammsky*

* * *

Marscapone

*med rostadvitchoklad, blodapelsinskaka,
havre & citrussirap*

Tre rätter med pilgrismussla 445

Tre rätter med hummer 495

Alla fyra rätterna 625

Vegetariskt alternativ på nästa sida

*Maten levereras för egen värmning och instruktioner finns längre ner på nästa sida. Vi behöver en
förbeställning senast kl 12 (senare? Ring och fråga) samma dag som avhämtning som sker mellan kl 17 & 19.*

På fredagar går det att hämta under eftermiddagen också men vi behöver då veta det i förväg.

Utkörning kan ordnas måndag-fredag och levereras någon gång kl 15-18. För lördag eller söndag så beställ till fredag och sen går det fint att använda i helgen alternativt hämta själv på lördagen efter kl 17.

Prisexempel leverans

Centrala Lund 75kr

Utkanten av Lund ex Gunnesbo, Linero, Nöbbelöv, Råby m.m. 125kr

Utanför Lund 15kr per körd km ex Dalby 12 km=24x15=360kr

Boka via e-post catering@matochdestillat.se eller telefon 046-12 80 00



Meny

Vegetarisk

Ostkrokett

*med blomkålssoppa, krasseolja, äpple,
gurka & parmesanchips*

* * *

Burrata

*med kikärtspannkaka, fläderpesto, rosésallad,
tjärsirap & blodapelsin*

* * *

Marscapone

*med rostad vitchoklad, blodapelsinskaka,
havre & citrussirap*

Tre rätter 425

Maten levereras för egen värming och instruktioner finns längre ner på nästa sida. Vi behöver en förbeställning senast kl 12 (senare? Ring och fråga) samma dag som avhämtning som sker mellan kl 17 & 19.

På fredagar går det att hämta under eftermiddagen också men vi behöver då veta det i förväg.

Utkörning kan ordnas måndag-fredag och levereras någon gång kl 15-18. För lördag eller söndag så beställ till fredag och sen går det fint att använda i helgen alternativt hämta själv på lördagen efter kl 17.

Prisexempel leverans

Centrala Lund 75kr

Utkanten av Lund ex Gunnesbo, Linero, Nöbbelöv, Råby m.m. 125kr

Utanför Lund 15kr per körd km ex Dalby 12 km=24x15=360kr

Boka via e-post catering@matochdestillat.se eller telefon 046-12 80 00



Instruktioner för värmning

*Gå gärna igenom påsen direkt så att allt är som det ska. Hör annars av er så vi kan lösa det till er.
046-128000, catering@matochdestillat.se*

1. Ta ut allt från kylan.
2. Sätt ugnen på 220 grader om det är hummer annars 200 grader

Pilgrismussla: Vänd musslan och nässelpuren i en djup tallrik (gärna varm). Lägg citrontapiokan över musslan avsluta med chipset. Värm buljongen på medelvärme i en kastrull tills den är riktigt varm. Håll sedan den rykande varma buljong runt om och njut.

Hummer. Stoppa in folieformen med hummer i ugnen och gratinera tills den är gyllenbrun (5-10 min beroende på ugn). Lyft över på en tallrik och toppa med fänkålssallad lite på sidan av hummern.

3. Sänk ugnen till 200 grader

Lamm: Sätt in folieformen med kött, sås, rotselleri toppad med getostkräm i ugnen (200grader) i ca 6 minuter. När det är klart så lägg upp det på en (gärna varm, kör i micro t.ex.) tallrik och håll över skysåsen. Vinbärsgelékrämen kommer bredvid i en liten burk och ska ej värmas. För trevligt upplägg kan man här om man vill skiva köttet innan man lägger det på tallriken.

Desserten är klar som den är och är bara att servera.

Vegetarisk

1. Ta ut allt från kylan.
2. Sätt ugnen på 200 grader.

Krokett: Lägg krokett och tillbehör i en djup tallrik (gärna varm). Lägg parmesanchipset överst. Värm soppan på medelvärme i en kastrull tills den är riktigt varm. Håll sedan den rykande varma soppan runt om och njut.

Burrata: Ta gärna ut från kylan minst 45min innan servering. Här ska bara pannkakan och tjärsirapen värmas. Stoppa in pannkakan i ugnen i ca 4 min på 200 grader. Värmt tjärsirap i en kastrull. Lägg upp pannkakan och burratan på en tallrik och toppa med fläderpesto, sallad och blodapelsin.

Desserten är klar som den är och är bara att servera.

Smaklig måltid.



A la carte

Mat från vår vanliga kvällsmeny går att beställa både som avhämtning och som utkörning. Vissa rätter som t.ex glass eller sorbet går ej då vi inte har möjlighet att skicka fryst.

Maten levereras avsedd för egen värmning. Instruktioner om hur medföljer.

Beställning innan kl 12 samma dag för avhämtning efter kl 17.

Utkörning är möjlig måndag - fredag. För mat lördag eller söndag så beställ till fredagen för att ta fram till helgen. Vid utkörning behöver vi även här er beställning innan kl 12 samma dag. Vi levererar någon gång mellan kl 15 & 18 och det går dessvärre inte att säga när under den tiden.

Pris för utkörning tillkommer enligt nedan och vid minimum 2 kuvert.

Centrala Lund 75kr

Utkanten av Lund ex Gunnesbo Linero, Nöbbelöv, Råby m.m. 125kr

Utanför Lund 15kr per körd km ex Dalby 12 km=24x15=360kr

Vill man istället beställa varm mat så går det bra och kan då avhämtas under våra vanliga öppettider ring 046-128000 eller maila catering@matochdestillat.se