

Take Away & Utkörning V18

Lunch & Kväll

Lunch Förbeställning Utkörning

Leverans sker någon gång mellan kl 11.30 & 13.30.

Önskemål kan lämnas så försöker vi tillgodose dem.

Vid större beställningar är det lättare att bestämma en fast tid.

Välj själv om det ska levereras varmt eller kallt för egen värming.

Fri leverans inom Lund City vid förbeställning samt minimum 200kr / order annars 50kr. Utanför City upp till 10 km, fri leverans vid minimum 600kr/order.

Annars 200kr

Beställning innan kl 10 via e-post

catering@matochdestillat.se alt ring 046-12 80 00 så försöker vi ordna det.

Kväll Förbeställning Utkörning

Leverans sker någon gång mellan kl 15 & 17.

Önskemål kan lämnas så försöker vi tillgodose dem.

Maten levereras kall för egen värming.

Fri leverans inom Lund City vid förbeställning samt minimum 200kr order annars 50kr. Utanför City men

Lund med omnejd(5km) fri leverans över 600kr annars 100kr

Längre avstånd fri leverans vid ordervärde 200kr / km

Beställning innan kl 12 via e-post eller telefon.

catering@matochdestillat.se alt ring 046-12 80 00 så försöker vi ordna det.

Take Away Lunch 11.30-13.30

Vi erbjuder vår mat som avhämtning. För aktuell meny se vår lunchmeny till höger. Smidigast är att förbeställa senast kl 10 men det går fint att bara komma in med.

Priserna är vid förbeställning annars vanliga priser

Take Away A la Carte Kväll 17-20

Vi erbjuder vår mat som avhämtning. För aktuell meny se vår kvällsmeny till höger. Smidigast är att förbeställa men det går fint att bara komma in med.

Priserna är vid förbeställning annars vanliga priser

Beställning innan kl 14 via e-post

catering@matochdestillat.se alt ring 046-12 80 00 så försöker vi ordna det.

Betalning vid utkörning

Swish, kontant betalning eller mot faktura.

Meddela betalsätt vid bokning så tar vi med kontantkvitto alt swishkvitto vid leverans.

Vid avhämtning går det även att betala med kort som vanligt.

Lunchmeny se aktuell lunchmeny på hemsidan

Dagens rätt

vid förbeställd utkörning eller take away 100

Vegetarisk dagens

vid förbeställd utkörning eller take away - 100

A la carte Lunch

Wallenbergare med ärter, lingon, potatispuré & brynt smör - 185

Röding med grillad gurka, grön sparris, vattenkrasse ostronmajonnäs & brynt smör med mussla - 265

Lammrygg med kronärtskocka, sotade tomater, oliver, rosmarin & tomaty - 265

Dessurter

Tryfflar - 39

Crème Brûlée - 69



A la Carte Kväll

Förrätter

Grön Sparris 110

med pilgrimsmussla & nässelpesto med pistage

Rå ox 110

med ramlökskräm, syrliga rädisor & kapris

Varmrätter

Tomahawk från utomhusgris 255

med syrad kål, vit sparris, timjansmajonnäs, anisört & skysås

Oxfile 285

med confiterad portabello, syrlig lök, krispig ostronskivling & grönpepparhollandaise

Röding 275

med grillad gurka, grönsparis, vattenkrasse, ostronmajonnäs, brynt smör med blåmusselfond

Aubergine 225

med grillad späd vitlök, mandel, rosmarin, stenfrukt, ängssyra & yoghurt

Ankbröst 265

med syrénbakade aprikoser, grillad vitlök, fikonbladsmajonnäs, kål & skysås

Efterrätter

Chokladtryfflar 39

Bakad chokladkaka 69

med vispad vaniljpannacotta, rostad hasselnöt, syren & hallonkräm

Ost x 3 sorter, fröknäcke & marmelad 119

Se nästa sida för fast kvällsmeny till specialpris mot förbeställning

Kvällsmeny trerätters 395kr

Minimum 2 menyer. Måste förbeställas

Grön sparris

med pilgrimsmussla & nässelpesto med pistage

Ankbröst

*med syrenbakade aprikoser, grillad vitlök,
fikonbladsmajonnäs, kål & skysås*

Bakad chokladkaka

*med vispad vanilj pannacotta, rostad hasselnöt, syren &
hallonkräm*

Premium Trerätters 435kr

Minimum 2 menyer. Måste förbeställas

Grön sparris

med pilgrimsmussla & nässelpesto med pistage

Oxfile

*med confiterad portabello, syrlig lök, krispig
ostronskivling & grönspepparhollandaise*

Bakad chokladkaka

*med vispad vaniljpannacotta, rostad hasselnöt, syren &
hallonkräm*

Tillagning

Nummer 1 – Grön sparris

Värm sparrisen hastigt i ugn eller stek snabbt med lite smör.

Resterande serveras som de är **OBS värm ej.**

Nummer 2 – Oxfile

Värm oxfilén, portabellon & potatisen i ugn i ca **3 min på 200 grader**. Ta fram från kylan 30 minuter innan.

Hollandaisesåsen serveras som den är **OBS värm ej.**

Lägg den picklade löken, friterade ostronskivlingen & ramslöksbladet som garnering.

Nummer 3 – Tomahawk

Värm grisen, potatisen, den syrade kålen & den vita sparrisen i ugn i ca **3 min på 200 grader**.

Timjanskrämen & mandeln serveras som de är **OBS värm ej.**

Nummer 4 – Ankbröst

Värm ankan & vitlöken i ugn i ca **2 min på 200 grader**, sen skiva upp ankan

Aprikoserna, kålen & resterande garnityr serveras som de är **OBS värm ej.**

Nummer 5 – Röding

Värm rödingen, potatis, sparris & gurka i ugn
ca 3 min på 200 grader.

Värm såsen för sig i kastrull.

Ostronkrämen & vattenkrassen servars som
de är **OBS värm ej.**

Nummer 7 – Aubergine

Värm auberginen, potatisen, vitlöken &
spetskålen i ugn **ca 3 min på 200 grader.**

Resterande tillbehör serveras
rumstempererade

Nummer 6 – Wallenbergare

Värm wallenbergaren i ugnen i **ca 3 min på
200 grader.**

Värm potatispurén i kastrull på mellanvärme
under omrörning.

Värm ärterna **i micro ca 30 sec.**

Servera lingonen som de är **OBS värm ej.**

Tryfflar – Klara för servering. Förvara i kyl
men ta fram 1 timme innan servering.

Chokladkaka – **Klar för servering** Förvara i
kyl men ta fram 30 minuter innan servering.

Smaklig måltid önskar vi på

Mat & Destillat

