



Julmord – Årets roligaste julfest

Boka årets julfest där det händer lite mer och blir festen alla pratar om. Mordmysterium är en spännande och humorfylld aktivitet som passar utmärkt till företagets julfest.

Här har vi samlat våra samarbetspartners i Stockholm.

STOCKHOLM

Scandic Sjöfartshotellet

Detta centrala Stockholmshotell vid Slussen har ett härligt läge intill vattnet, nära Gamla Stan, Stockholms slott och färjorna till Djurgården. Restaurangen på Scandic Sjöfartshotellet är inredd i maritim stil och serverar både internationella och svenska rätter. Antal: 10-40 pers.

JULINSPIRERAD MENY

Förrätt

Rökt laxtoast med hovmästarsås

Varmrätt

Julkryddad kalkonfile med hasselbackspotatis, brysselkål, cognacdoftade gräddsås och tranbärskompott

Dessert

Saffranspannacotta med glögg sirap

Priser:

*Mordmysterium tillsammans med tvårättersmeny
565:- ex moms (672:- inkl. moms)*

*Mordmysterium tillsammans med tre rättersmeny
605:- ex moms (716:- inkl. moms)*

Nyko Kitchen

NyKo Kitchen är en kvarterskrog belägen i korsningen utav Nybrogatan och Kommendörsgatan vilket är hur de fått sitt namn Ny-Ko. NyKo har etablerat sig som en restaurang att räkna med då de står för hög kvalitet på mat och dryck samt en fantastisk service. Antal: 10-40 pers.

I år har vi på Nyko Kitchen tagit fram ett fantastiskt klassiskt julfest som ni kan avnjuta i vår charmiga chambre séparé. Boka för ditt företag eller familj och vänner.

Inlagd sill, senapssill, gotlandssill, kallrökt norsk lax med citron och dill, varmrökt lax från Grisslehamn, fisk- och skaldjurspaté med citron och romsås, Janssons frestelse, griljerad julskinka (svensk), hemgjorda köttbullar, prinskorv (svensk), ägggalva med rom/råka, dillkokt gotlandspotatis, krämig rödbetsallad, Nykos hovmästarsås, Nykos hemlagade senap, dansk rågbröd med cheddarost.

Priser:

*Mordmysterium tillsammans med julfest
850:- exkl. moms (990:- inkl. moms)*



Stockholm Fortsättning

Mårten Trotzig

Mårten Trotzig ligger mitt i hjärtat av Gamla Stan. Med inriktning på mat från det svenska köket är deras ambitioner att leverera det bästa från de lokala producenter. I deras gemytliga miljö med modernt inredda matsalar och deras källarvalv från medeltiden ordnar restaurangen företagsevent, födelsedagsarrangemang och mycket mer! Antal: 10–45

JULBORD

Sill och strömming:

Inlagdsill, blåbär & vorkasill, romsill, senapssill, citronsill, matjesill, gravad vitlökströmming, gravad örtströmming samt kräftströmming

Fisk:

Gravad lax, kallrökt lax, varmrökt nobellax, inkokt lax, rimmad lax, rökt kippers, rökt makrill, skaldjurspaté, sillsallad, sikromsägg samt räkägg.

Kallskuret:

Julskinka, rostbiff, rökt kalkon, lammfiol, rökt renstek, älgalami, munsökorv, renkorv, Gustafskorv, tegelrökt bog, rökt karré, viltpaté, lantpaté, bakad leverpastej, grisfötter, kalvsylta samt rullsylta.

Sallad samt tillbehör:

Dillmajonnäs, hovmästarsås, pepparrotskräm, Cumberlandsås, äppelmos, skånsksenap, Västerviksenap, legymsallad, mimosasallad, rödbetssallad, pickles samt inlagd gurka.

Småvarmt:

Köttbullar, prinskorv, revbensspjäll, lutfisk, vitsås, gröna ärtor, Janssons frestelse, stuvad grönkål, rödkål, brunkål, julkorv, svampomelett samt dopp i grytan.

Ost och kex:

Stureost, gräddädelost, brieost, cheddarost, digestivekex, saltinerkex samt frukt.

Efterrätt och godis:

Chokladkladdkaka, ris á la Malta, fruktsallad, risgrynsgröt, mjuk pepparkaka, struvor, knäck, ischoklad, mintkyssar, marmeladgodis, polkagrisar, pepparkakor, valnötter, hasselnötter, fikon, dadlar, hallonsås, vispgrädde samt frukt.

Bröd:

Julknäcke, rågknäcke samt vörtbröd.

Priser:

*Mordmysterium tillsammans med Julbord
759:- exkl. moms (888:- inkl. moms)*



Stockholm Fortsättning

Stortorgskällaren

JULBORD

Stortorgskällaren ligger mitt på Stortorget i Gamla Stan där den legendariska julmarknaden huserar under december månad varje år.

Även i år får köksmästare Daniel Sjöqvist hjälp av Plura Jonsson och de dukar tillsammans upp ett bord fyllt av specialiteter, det lagas både favoriter från slutet av 1800-talet och nya rätter. Plura får i år dela med sig av sina favoriter från julbordet, krydda snapsen och välja musiken på Stortorgskällaren. Det blir minnesvärda julfestligheter i några av de finaste lokalerna som finns i Gamla Stan. Med noga utvalda toner inmundigar vi julen på Pluras vis, med julbordsspecialiteter, julgodis och juldrinkar. Antal: 20-40 pers.

Priser:

*Mordmysterium tillsammans med Julbord
1.000:- exkl. moms (1.153:- inkl. moms)*

Mr French

Med en svårslagen utsikt över vattnet från Skeppsbrokajen mot Skeppsholmen, Gröna Lund och Djurgården är Mister French vackert beläget och en perfekt plats för att runda av året på. Antal: 10-200 pers.

JULBORD

Julen är matens största högtid och hos oss på Mister French görs inget undantag. Vi dukar upp ett klassiskt julbord med inslag av vår köksmästares favoriter. Förslagsvis inleds måltiden med vår egentillverkade sill, räkor och terriner - för att sedan övergå till våra egna prinskorv och köttbullar, eller grillat kött. Självklart finns klassiker så som Janssons, gravad lax och kallskuret. En av Mister French specialitéer är skaldjur och därför finns möjlighet att istället för traditionellt julbord boka vår speciellt framtagna skaldjursmeny. **En generös buffé** behöver ett sött avslut och det bjuds det på i vårt godisland – ett helt rum fyllt med godsaker så som ostkaka, Ris á la Malta, pannacotta, smörkola, fruktsallad och julgodis.

Priser:

*Mordmysterium tillsammans med Julbord
1.000:- exkl. moms (1.153:- inkl. moms)*



Stockholm Fortsättning

Stockholms Vinkällares Traditionella Julbord

Varmt välkomna till Stockholms Vinkällares traditionella julbord som står uppdukade från den 2 december. Stockholms Vinkällare finns sedan 1989, på Döbelsgatan 8, mitt i Stockholm nära Johannes kyrka. Här finns en stämningsfull och personlig miljö med varm atmosfär och spännande kontraster mellan antikt och modernt. Antal: 20–80 personer.

(Till er medhavda glögg: Pepparkakor med ädelost)

Sillar och Strömmingar

Inlagd sill, Op-sill, Senapssill, Trädgårdsill (löjrom, purjolök, gräslök och citron) Apelsin och fänkålssill i dillcrème fraiche, Sillsallad, Gubbröra, Inlagd strömming.

Kalla Fiskar

Ägghalvor med räkor, rom och dillmajonnäs, Hemrökt lättgravad lax, dill och fänkålsgravad lax med hovmästarsås, kall inkokt lax med citrondressad grönkål, dill och spenatmajonnäs, Halstrad tonfisk med pepparrotscrème, Rökta räkor, Västerbottenspaj med forellromscrème fraiche, Skagencheesecake på kavringbotten

Kallt

Griljerad Julskinka med 2 sorters senap, Bakad leverpastej med portvinsgelé, Rödbetsallad med picklade gulbetor, Lantpaté med cumberlandsås, Gustavskorv (Häst) blandad chark, renstekstårta på färskost & örter
Rökt fläskkarré.

Småvarmt

Friterad fläksida med äppelchutney, Hemlagade köttbullar på kalvfärs och grädde, Prinskorv, Julkorvar i buljong
Jansons Frestelse, Rödkål, Brunkål, Omelett med cheddaroststuvade kantareller

Ostar & Bröd

Klassiska Hårdostar, Vörtbröd, Vikabröd, Dessertostar med kex & marmelad.

Dessertbord

Mjuk pepparkaka med apelsfrosting
Chokladmousse med saltrostade mandlar
Lakrits och hallontryffel
Vaniljpannacotta med saffranskokta sultanrussin
Brownie med kaffecrème, Ris a la Malta, fruktfat
Pepparkakor, Julgodis och Choklad.

Kaffe

Pris:

Mordmysterium tillsammans med julbord 975:- exkl. moms (1.130:- inkl. moms)

Måndag-fredag minst 20 personer

Lördag minst 30 personer

OK att ta med egen dryck (öl, vin etc)

Alla våra gäster kan ta med egna drycker när ni bokar hos oss.

Det innebär att ni dricker goda viner till samma pris som ni gör hemma.

Det går även att beställa vin, öl och övrig dryck direkt ur Systembolagets sortiment med systembolagets priser så allt finns på plats när ni kommer. Extra kostnad 500:-.



Stockholm Fortsättning

Mordmeny – Gute Grill

Boka ett Chambré Séparée i centrala Stockholm på Gute Grill & Bar!
I år fokuserar Gutes Grill på att fokusera på vinterns goda råvaror istället för att köra det klassiska julbordet.
Deras ambition är att vara den bästa köttrestaurangen i Stockholm, men grillar och röker även fisk och vegetariska rätter!
Brunnsgatan 6, ett stenkast från Stureplan & övriga Östermalm. Antal: 10-120 personer

VINTERMENY

Förrätt

CHARK, OST, SNACKS & JULBORDSKLASSIKER

Ett urval av våra bästa förrätter såsom charkuterier och ostar. Serveras tillsammans med inlagd sill (flera sorter), ingefärsgravad lax och andra klassiker som hör julen till.

Varmrätt

GUTES GRILLBRÄDA "VINTER"

Vår populära grillbräda med tre olika sorters styckdetaljer, bland annat vår utvalda biff och vår lättroökta lammrostbiff. Till styckdetaljerna adderar vi bland annat confiterad portabello, apelsin- och ingefärskokta morötter och andra spännande råvaror från växtriket, serveras tillsammans med passande sides och såser.

Dessert

VIT CHOKLADMOSSE MED HALLON, MANDELMARÄNG OCH ÄPPLEN

En vinterinspirerad dessert med Vit chokladmousse smaksatt med hallon. Serveras med mandelmaräng och kryddstekta äpplen.

Pris:

Mordmysterium tillsammans med "Vintermeny"
866:- exkl. moms (1.008:- inkl. moms)



JULMORD- UPPSALA

Scandic Uppsala Nord

Scandic Uppsala Nord har i år satt ihop ett klassiskt julbord för er att avsmaka i trivsamma lokaler. Antal 10-40 personer.

Sillbord

Inlagd Sill, Vitlökssill, Senapssill, Whiskeysill, Lime-chilisill, Sill med soltorkade tomater och basilika, Matjessill, Stekt inlagd strömming, Romgravad strömming, Kräftströmming, Sikrom, Räkor, Kräfter, Gubbröra, Aioli, Hackad rödlök, Gräddfil, Sillsallad

Fiskbord

Gravad lax, Kallrökt lax, Varmrökt lax, Inkokt lax, Pepparlax, Honungs-och chililix, Citronlax, Rosépepparlax. Pepparmakrill, Jägarmakrill, Dillmakrill, Kippers, Rökt sik, Skaldjurspaté, Laxpaté, Ägghalva med räkor, Ägghalva med Sikrom

Kallskuret

Julskinka, Ugnstekt kalkonbörst, Rostbiff, Fläskpastrami, Nötpastrami, Kryddrulle, kanelfläsk, Pressylta, Kalv sylta, Sotad Kotlett, Jägarskinka, lackökorv, Kalixkorv, 3 sorters salami, Julpastejtårta, 2 sorters paté, Lammstek, Älgstek, Vildsvinskorv, Renkorv och Älgkorv

Småvarmt

Köttbullar, Prinskorv, Julkorv, Revbenspjäll, Janssons Fresetelse, Kokt potatis, Lutfisk, Risgrynsgröt, Rödkål, Brysselkål, Dopp i grytan

Tillbehör

Romsås, Hovmästarsås, Örtsås, Pepparrotscrème, Skånsk grov senap, Julsenap, Rödbettsallad, Potatissallad, Remouladsås, Dillmajonnäs, Rödbetor, Ättiksgurka, Cornichons, Cumberlandsås, Syltlök, Marinerade kronärtskockor, Svarta oliver, Legymsallad, Mimosasallad, Rårörda lingon, Soltorkade tomater, Äppelmos

Ostbricka och dessertbord

6 sorters ost, Fikonmarmelad, Julknäcke, Fäbodknäcke, Hällbröd, Spisbröd, Vörtbröd
3 sorters tårter, 6 sorters kakor, 4 sorters mousse, Smågodis

Pris:

Mordmysterium tillsammans med julbord
866:- exkl. moms (1.008:- inkl. moms)



JULMORD- GÖTEBORG

GTS Festvåning

Välkommen till egen festvåning mitt i Göteborg på Erik Dahlbergsgatan 9.
En unik sekelskiftesvåning med matsal, två lounges och ett bibliotek där du kan koppla av eller mingla. Antal 20-70 personer för julbord.

Klassisk Julbord

Välkomstglögg och pepparkakor och ädelostcreme

*Smör och julost
Husets inlagda sill
Senapssill
Aquavitsill
Sill i dill
Löksill
Kräftsill
Pepparrotsill
Pomerans & kanelssill
Rödbetsill
Grönkålsallad med granatäpple och valnötter
Rödbetsallad
Sillpotatis
Sillsallad
Fisk & skaldjurspaté
Laxtårta
Omelett med löjrom
Räkägg
Färska räkor
Gravad lax på husets vis
Hovmästarsås
Varmrökt lax med creme fraiche och rödlök
Kallrökt lax
Rökt hjort
Chornichons*

*Pepparrotscreme
Rostbiff
Kalkon & mimosasallad
Lantkorv
Brysselkål med fetast och pinjenötter
Julskinka med 2 sorters senap
Räkömelett
Apelsingravad anka
Rödkål
Gräddstuvad grönkål
Köttbullar
Prinskorv
Honungsglacerade revben
Jansons frestelse
Ris a la Malta
Saftsås på svart vinbär
Cupcakes salt caramel
Mjuk pepparkaka med hallonglace
Chewy fudgecake
Julgodis/knäck
Creme brule med kanel och apelsin
Saffranskaka med björnbärssylt och grädde
Ädelost
Frukt
Hustets jultryfflar*

Pris:

*Mordmysterium tillsammans med julbord
698:- exkl. moms (820:- inkl. moms)*



JULMORD- MALMÖ

Quality Hotel View Malmö

Julmeny i tre serveringar

Första serveringen - fisk

- 3 x sill med kapis, rödlök och potatis
 - Gravad lax med hovmästarsås
 - Ägg med räkor och majonäs
- Fisk och skaldjurspaté med kall romsås

Andra serveringen - varmt

- Köttbullar
- Prinskorv
- Julskinka med senap, brunkål
 - Revben
 - Janssons
 - Rödkål
- Sockerbrynta potatisar

Dessert (välj en av två olika desserter)

- Ris a la malta med saftsås
- Saffranspannacotta med glögg gelé

Pris:

Mordmysterium tillsammans med julmeny

610:- exkl. moms (720:-inkl moms)

Minimum 20 personer



Malmö fortsättning

Casino Cosmopol Malmö

CASINOMENY – JUL

Förrätt

Tartar på gravad och rökt ren med svampcrème, picklad svamp och torkad kapris.

Huvudrätt

Grillad oxfile med stuvad kål, oxsvanssky och potatisfondant.

Dessert

Casinots brownie med lemoncurd, syltad kumquats och apelsinkex.

Pris:

Entré, garderob, trerätters meny, samt Mordmysterium: 595:- ex moms (705:- inkl. moms)

Minimum 10 pers

Observera att samtliga i sällskapet måste vara fyllda 20 år oavsett ålder och uppvisa godkänd fotolegitimation. Om legitimation inte kan uppvisas har vi enligt lag ingen möjlighet att bevilja entré till kasinot.

Det är därför mycket viktigt att samtliga personer i sällskapet får denna information.

Kramer

Scandic Kramer erbjuder detta år en julinspirerad trerätters meny. Antal 10-40 personer.

Förrätt

Sotad lax, västerbottencrème, laxrom, syrlig rödkål & krasse

Huvudrätt

Krispigt ankbröst, grönkål, apelsin, rostade valnötter, potatiskaka & smörad rödvinsås

Dessert

Pannacotta, skumtomtar, björnbärskompott och krispiga cantucchini

Pris:

Mordmysterium tillsammans med trerätters julmeny:

700 :- exkl. moms (820:- inkl. moms)