



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 julbord. Fler Julmenyer kommer inom kort.

STOCKHOLM

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
1.060:- exkl. moms (1.233:- inkl. moms)*



Stockholm Fortsättning

Stockholms Vinkällares Alternativa Julbord

Varmt välkomna till Stockholms Vinkällares traditionella julbord som står uppdukat från december. Nytt för i år är att julbordet serveras i 5 omgångar. 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. Måndag-fredag minst 20 personer
Lördag minst 30 personer

Soppa

Hummersoppa med cognacscrème, parmesan och smördegskrutonger

Fisk & skaldjur

Inlagd sill med tillbehör, tomatsill ”Blody Mary”, Löjromssill i crème fraiche med dill och gräslök
Räk cheesecake på kavrbotten med smak av pepparrot
Rökta räkor med aioli, havskräftor
Halstrad gravlaxrygg med sylrig senap och picklad fänkål
Rimmad lax med ägg och dillcrème toppat med sikrom
Sichuanpepparrokt lax med misomajonnäs och picklad rättika

Kallt

Små västerbottenspajer
Potatis och gulbetsallad med smulad Chevré och friterad schalottenlök
Chilirökta champinjoner i olivolja
Pankofriterad janssonsfröstelse

Charkuterier

Navarte Chorizo Gran vela picante, Navarte Salchichon Extra, MRM2 Cabeza de Cerdo Iberico, MRM2 Jamon Iberico, Isaac Martin Jamon Gran Reserva (20mån), Montaraz Chorizo Iberico
Bellotta

Varmrätter

Pepparstek oxfilé med rödvinssås och hummerbearnaise, kycklingballotine med smak av rosmarin, vitlök och murkelsås, grönkålssallad med hyvlade rotfrukter, friterad bakpotatis.

Ostar

Oueso de Valdeon, Cerezo Queso Don Ismael, Cerezo Queso Ismael Cabra, Brie samt marmelad och kex

Desserter

Hjortronbrüllé med rosmarinsocker, mandelbiskvier med kaffecrème och maräng, chokladtryfflar och massa godis och choklad.

Pris:

Mordmysterium tillsammans med julbord 975:- exkl. moms (1.138:- 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 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.

Sill och strömming:

Inlagdsill, blåbär & vodkasill, 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, sikromsäggs samt räkäggs.

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, hovmästaresås, pepparrotskräms, Cumberlandsås, äppelmos, skånsksenap, Västerviksenap, legymsallad, mimosasallad, rödbetsallad, 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, fikons, dadlar, hallonsås, vispgräddes samt frukt.

Bröd:

Julknäcke, rågnäcke samt vörtbröd.

Priser:

*Mordmysterium tillsammans med Julbord
971:- exkl. moms (1133:- inkl. moms)*



Stockholm Fortsättning

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 julbord som ni kan avnjuta i vår charmiga chambre séparé. Boka för ditt företag eller familj och vänner.

Inlagd sill
Senapssill
Gotlandssill
Gravad lax
Varmrökt lax från Grisslehamn
Janssons frestelse
Griljerad svensk julskinka
Hemgjorda köttbullar
Prinskorv (svensk)
Dillkokt gotlandspotatis
Krämig rödbetssallad
Nykos hovmästarsås
Danskt rågbröd med cheddarost
Saffrans pannacotta

Priser:

*Mordmysterium tillsammans med Julbord
926:- exkl. moms (1083:- 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

<i>Smör och julost</i>	<i>Pepparrotscreme</i>
<i>Husets inlagda sill</i>	<i>Rostbiff</i>
<i>Senapssill</i>	<i>Kalkon & mimosasallad</i>
<i>Aquavitsill</i>	<i>Lantkorv</i>
<i>Sill i dill</i>	<i>Brysselkål med fetaost och pinjenötter</i>
<i>Löksill</i>	<i>Julskinka med 2 sorters senap</i>
<i>Kräftsill</i>	<i>Räkömelett</i>
<i>Pepparrotsill</i>	<i>Apelsingravad anka</i>
<i>Pomerans & kanel sill</i>	<i>Rödkål</i>
<i>Rödbets sill</i>	<i>Gräddstuvad grönkål</i>
<i>Grönkålsallad med granatäpple och valnötter</i>	<i>Köttbullar</i>
<i>Rödbetsallad</i>	<i>Prinskorv</i>
<i>Sillpotatis</i>	<i>Honungsglacerade revben</i>
<i>Sillsallad</i>	<i>Jansons frestelse</i>
<i>Fisk & skaldjurspaté</i>	<i>Ris a la Malta</i>
<i>Laxtårta</i>	<i>Saftsås på svart vinbär</i>
<i>Omelett med löjrom</i>	<i>Cupcakes salt caramel</i>
<i>Räkägg</i>	<i>Mjuk pepparkaka med hallonglace</i>
<i>Färska räkor</i>	<i>Chewy fudgecake</i>
<i>Gravad lax på husets vis</i>	<i>Julgodis/knäck</i>
<i>Hovmästarsås</i>	<i>Creme brule med kanel och apelsin</i>
<i>Varmrökt lax med creme fraiche och rödlök</i>	<i>Saffranskaka med björnbärssylt och grädde</i>
<i>Kallrökt lax</i>	<i>Ädelost</i>
<i>Rökt hjort</i>	<i>Frukt</i>
<i>Chornichons</i>	<i>Hustets jultryfflar</i>

Pris:

*Mordmysterium tillsammans med julbord
762:- exkl. moms (895:- inkl. moms)*



JULMORD- Uppsala

Scandic Uppsala Nord

Mat och dryck är en viktig del av livet. Därför känns det extra viktigt för oss att även i rådande situation erbjuda våra gäster en smak av julen. Våra gästers och vår personals säkerhet går alltid först, därför serverar vi årets julbord på tallrik.

Vi hoppa det ska smaka och önskar er en riktigt God Jul!

Silltallrik

3 sorters sill och inlagd strömming - Klassisk inlagd sill, vitlöks- och senapssill serveras med kokt potatis
Ägghalva samt gubbröra med bröd - Med majonnäs och rakor

Fisktallrik

Gravad lax – Serveras med hovmästarsås och kokt potatis
Varm- och kallrökt lax – Med pepparrotkräm och örtsås
Laxpaté – Serveras med örtsås
Rökt makrill kryddad med peppar – Serveras med kall sås och kokt potatis

Kallskuret

Griljerad julsinka – Serveras med grovkornig senap och bröd
Skivad rostbiff – Serveras med rödbetssallad
Kalvsylta – Serveras med rödbetssallad och kokt potatis
Två sorters älg – Skivad älgstek och älgkorv samt legymsallad

Varmrätt

Juliga köttbullar – Serveras med koktpotatis och rödbetssallad
Hemlagad Janssons frestelse – Klassisk Jansson
Prinskorv – Serveras med dijonsenap och koktpotatis
Honungsgriljerade revbensspjäll – Serveras med rödkål

Osttallrik

En blandning av goda ostar, kex och marmelad

Desserttallrik

En blandning av julgodis och bakverk

Pris:

Mordmysterium tillsammans med julbord
730: - exkl. moms (863: - inkl. moms)



JULMORD- MALMÖ

Quality Hotel View Malmö

JUL HOS OSS.

Sill, gravad lax, ägghalvor, revbensspjäll, prinskorvar, Janssons, ris à la malta och mycket mer.
En riktigt klassisk jul, men från en annan vinkel.

Julbord Sharing - För det större sällskapet (Min 15 pers)

3 sorters sill, potatis samt tillbehör
1:a serveringen fisk och kallskuret
2:a serveringen den varma traditionella julmaten
Dessert, julgodis och kaffe

Pris:

Mordmysterium tillsammans med julbord Sharing
774: - exkl. moms (912: - inkl. moms)

Julinspirerad 3-rätters middag - För det mindre sällskapet (Max 15 pers)

Silltallrik med klassiska tillbehör
Rimmad torsk, saffran hollandaise, räkor & pomme puré alternativt confiterat anklår, sauterade
äpplen, glöggsky och sockerstekt potatis
Saffranspannacotta & kaffe

Pris:

Mordmysterium tillsammans med julinspirerad 3-rätters
658: - exkl. moms (782: - inkl. moms)