

Mordmeny – 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.

Förrätt

Grillad focaccia serveras med tomatsallad med vitlök, rödlök och basilika, toppad med burrata

Varmrätt

Grillad svensk kycklingfilé fylld med röd pesto ostkräm, serveras med sauterade grönsaker, potatisgratäng och salviasky
(vegetarisk) Krämig svamprisotto serveras med picklad silverlök, friterat grönkål och hyvlad parmesan

Dessert

Crème brûlée
(vegetarisk) Dagens sorbet

Priser:

*Mordmysterium tillsammans med tvårättersmeny
780:- ex moms (924:- inkl. moms)*

*Mordmysterium tillsammans med tre rättersmeny
832:- ex moms (982:- inkl. moms)*

Samma antal rätter gäller för hela sällskapet. Allergier och specialkost som vegetariska alternativ löses, så länge det meddelas senast 5 dagar innan ankomst.
Vid val av tvårätters middag kan man själv välja om man vill ha förrätt-huvudrätt eller huvudrätt-efterrätt.

Notera: minimidebitering 12 personer + en startkostnad om 495:- ex. moms tillkommer.



Mordmeny – GRILL

Längs med Drottninggatan hittar ni Grill, en köttrestaurang i centrala Stockholm. Välkommen in bland sju olika matsalar under ett och samma tak, samtliga med eget tema. Här finns en atmosfär för varje tillfälle och sällskap – något för alla. Inspirationen till menyn kommer från världens alla hörn och givetvis finns det vegetariska alternativ. Antal: 10-45.

Under FRE & LÖR har restaurangen en mer festlig stämning och ljudvolymen i lokalen är högre, det går bra att boka aktiviteten så länge ni är medvetna om att det blir livligare och högre ljudnivå. Alternativt finns det möjlighet dessa dagar att boka ett helt stängt avskilt rum, mot en kostnad av 3.000:-.

Notera: minimidebitering 12 personer + en startkostnad om 495:- ex. moms tillkommer.

Meny KLASSISK

Förrätt

MINI CARPACCIO

På svensk oxfilé, Parmigiano
Vacche Rosso, rucola,
parmesankräm, pinjenötter,
balsamico

Huvudrätt

GRILLAD RYGGBIFF

Grain Feed 250g, med
bearnaise, rödvinssky,
primörer, pommes frites
(serveras medium)

Dessert

CHOKLADTRYFFEL

*Mordmysterium tillsammans med
KLASSISK
899:- ex moms
(1049:- inkl. moms)*

Meny FISK

Förrätt

GRILLAD GRÖN SPARRIS

Jordärtskockspuré, picklad
gurka, brynt smör,
marconamandlar

Huvudrätt

GRILLAD TORSK

med bryntsmör-hollandaise,
hasselnötter, färskpotatis,
primörer, friterad grönkål

Dessert

CREMÉ BRÛLÉE

*Mordmysterium tillsammans med
FISK
998:- ex moms
(1169:- inkl. moms)*

Meny KÖTT

Förrätt

GRILL'S TOASTSKAGEN

Grillat bröd, handskalade
räkor

Huvudrätt

RYGGBIFF

Grain Feed 250g, med
bearnaise, rödvinssky,
primörer, pommes frites
(serveras medium)

Dessert

CREMÉ BRÛLÉE

*Mordmysterium tillsammans med
KÖTT
998:- ex moms
(1169:- inkl. moms)*

*En meny per sällskap och gäller endast vid förbokad gemensam beställning senast 5 dagar innan ankomst.
Allergier och specialkost löses.*

GRILL



Sverige AB



Mordmeny – Stockholms Vinkällare

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: 10-70 personer. Minimidebitering 20 personer.

Ej bokningsbart måndag, tisdag och onsdag.

Förrätter

- Asiatisk råbiff på oxfile med wasabimajonnäs, picklad chili, gari, sriracha, friterat rispapper och sesamfrön
- Silverål med krossat ägg, finhackad lök, krondillsmajonnäs, kavringkrutonger, brynt smör och sikrom
- Skagenröra med kallrökt lax serveras med västerbottenskrockett, friterat surdegsbröd och picklade senapsfrön
- Halstrade pilgrimsmusslor på smördegstart med picklad jalapeños, misoioli, smulad chorizo och koriander.
- Rökt rensteksröra med löjrom, pepparrot, rödlök, friterat tunnbröd, och dillpicklad gurka
- Carpaccio på havsabborre och lax toppat med rostad majs, harrissamajonnäs, lime, riven parmesan, dill och friterat surdegsbröd

Varmrätter

- Grillad lammkotlett med café de parissås, rosmarinsky, trippelfriterad sötpotatispommes och nattbakade vindruvor
- Tournedos med ratatouille, rostat vitlökssmör, smörstekta kantareller och hasselbackspotatis
- Grillad Iberico secreto med potatis och rotsellerikaka, rödvinssky, stuvad savojkål, chimichurri och parmesan reggiano
- Parmesanbakad torskrygg med murklor och rödvinssky samt pancetta, grönkål och potatispuré smaksatt med vitlök och citron
- Bakad lättmarinerad röding med puyilinser, musselvelouté samt potatis och serranokroetter
- Karamelliserat ankbröst med serveras med smörstekt kroppkaka, calvadosås, lingon och friterad savojkål.

Dessert

- Friterad munk med färskostkräm, vaniljglass och varm hjortronsylt
- Pavlova med färska bär, lemon curde och hallonsorbet
- Smörstekt sockerkaka med vispad vaniljpannacotta, picklade havtorn och salta mandlar
- Vårrulle fylld med äpple och kardemumma serveras med vaniljglass, punchesirap, och söt/salta pistagenötter

Priser

Tvårätters inkl. kaffe och Mordmysterium: 955:- ex moms (1 119:- inkl. moms)

Trerätters inkl. kaffe och Mordmysterium: 1 040:- ex moms (1 214:- inkl. moms)

Måndag till fredag är priset beräknat på minst 20 personer, under 20 personer tillkommer extra debitering upp till 20 personer. Alla i sällskapet måste förbeställa samma meny/rätter. På lördagar är minsta antalet 30 personer med ensamrätt till hela lokalen. I samtliga menypriser ingår lokalhyra i 6 timmar som längst till 24.00, går att förlänga till 01:00 av en kostnad på 2000kr ex moms (2500kr ink).

Notera: minimidebitering 20 personer + en startkostnad om 495:- ex. moms tillkommer

Mordmeny – Teaterbrasseriet

En New York-inspirerad restaurang mitt i centrala stan med en väldigt modern och mysig inredning. Med inriktning på mat ifrån den svenska köket sätter man sina smaker för en lyckad middag. Här sitter ni enskilt och det passar perfekt för företagsevent, födelsedagsarrangemang och mycket mer! Kungsgatan 70, bara ett stenkast ifrån Centralstationen. Antal: 10–70.

Förrätt

Toast Skagen på smörstekt surdegsbröd, räkor, majonnäs, dill, citron, pepparrot & löjrom

Huvudrätt

Köttbullar med gräddsås, lingon, gurka & potatispuré

eller

Smörstekt kycklingbröst, bakad tomat, rödvinssky & potatispuré

Dessert

Crème Brûlée

TVårätters och Mordmysterium: 705:- ex. moms (839:- ink. moms)

TRerätters och Mordmysterium: 807:- ex. moms (953:- ink. moms)

En meny per sällskap och gäller endast vid förbokad gemensam beställning senast 7 dagar innan ankomst. Alla behöver välja samma huvudrätt. Allergier och vegetariska alternativ löses vid sidan av.

Notera: minimidebitering 12 personer + en startkostnad om 495:- ex. moms tillkommer.



Mordmeny – Duvel Café

Duvel Café är en skaldjurs- och cocktailbar belägen i anrika lokaler, på Vasagatan 50, mitt i centrala Stockholm. Deras motto är att ge sina gäster en minnesvärd restaurangupplevelse.

De jobbar alltid med de bästa råvarorna och serverar dig mat och dryck i en lugn och avslappnad miljö. Antal 10-60 personer. Lokalhyra tillkommer vid färre än 20 personer.

Förrätter

Havskräftsoppa med räkor, rökt crème fraiche och havskräftolja

Gratinerad getost med färska fikon, valnötter och 24 mån Iberico de Bellota

Varmrätter

Regnbågsfilé med spetskål, räkor, syrade betor, örtsallad och gräslöksemulsion

Honungsrostad ankbröst med rökt selleripuré, savojkål, tryffelsås och potatis fondante

Desserter

Pistagepannacotta med apelsinkompott och pistagekrokant

Crème brûlée

Priser

Tvårätters och Mordmysterium: 843:- ex moms (994:- inkl. moms)

Trerätters och Mordmysterium: 959:- ex moms (1 123:- inkl. moms)

Antal rätter behöver vara samma för hela sällskapet. Vid val av tvårättersmiddag kan ni själva välja om ni vill ha förrätt-huvudrätt eller huvudrätt-efterrätt, dock behöver det vara samma för hela sällskapet.

Det går bra att välja olika huvudrätter, så länge en förbokad gemensam beställning görs senast 7 dagar innan ankomst.

Notera: minimidebitering 20 personer + en startkostnad om 495:- ex. moms tillkommer.

Mordmeny – Restaurang Nabo

Hemma hos Nabo – precis intill Tegnérkunden – ligger deras brasserie där det bjuds på kulinariska upplevelser som är lika inspirerande av den närliggande parkgrönskan som av storstadens pulserande sorl.
Antal 10 - 42 pers, mån-tor. Fre-lör minimum 25 pers.

Notera: minimidebitering 12 personer + en startkostnad om 495:- ex. moms tillkommer.

Meny 1

Förrätt

SKAGEN

Handskalade räkor i dillmajonnäs, smörstekt surdegsbröd, pepparrot, citron

Huvudrätt

GRILLAD ENTRECÔTE

Bakad schalottenlök, sotad pimientos de padron, bakad tomat, bearnaisesås, rostad potatis

Dessert

CRÈME BRÛLÉE

Serveras med skogsbärsorbet

Meny 2

Förrätt

HONUNGSGLASERAD BURRATA

Bakade rödbetor, valnötter, spenat

Huvudrätt

HALSTRAD REGNBÅGSFILLÉ ”A LA GRENOBLOISE”

Potatispuré, sotad Pak choi, vitvinsås, kapris, briochekrutonger

Dessert

CHOCKLADMUSSE

Rominlagda körsbär, oreo crumbs, riven choklad

Vegetariska förrätt- och varmrättsalternativ:

BURATTA

Bakade rödbetor, valnötter, spenat

BRÄSERAD SPETSKÅL

Smörstekt ostronskivling, vitlök, friterad persilja, parmesan, tryffelmör

Rätterna går att få veganska.

Priser:

Mordmysterium tillsammans med tvårättersmeny

871:- ex moms (1.025:- inkl. moms)

Mordmysterium tillsammans med tre rättersmeny

961:- ex moms (1.125:- inkl. moms)



En meny per sällskap och gäller endast vid förbokad gemensam beställning senast 7 dagar innan ankomst.

Mordmeny - 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: 10–30.

Förrätt

Toast Skagen

Klassisk skagenröra med handskalade räkor, dill, rödlök och pepparrot

Huvudrätt

Oxfilemémedaljonger serveras med pommes frites, rödvinnsky & bearnaisesås

Dessert

Äppelstrudel med vaniljglass

Trerätters och Mordmysterium: 768:- ex. moms (910:- ink. moms)

Trerätters och Mordmysterium: 877:- ex. moms (1 032:- ink. moms)

En meny per sällskap och gäller endast vid förbokad gemensam beställning senast 7 dagar innan ankomst.
Allergier och vegetariska alternativ löses.

Notera: minimidebitering 12 personer + en startkostnad om 495:- ex. moms tillkommer.

Mordmeny – Triften Enebybergs Gård

Välkommen till Triften och Enebybergs Gård som i år fyllde 250 år! Vi har både eget kök och eget bageri där vi lagar all mat och alla bakelser. Vi strävar efter att använda dom bästa råvarorna, skapa smakfulla menyer och leverera service i toppklass! Platsen ligger så centralt men ändå för sig själv just där bostadsområdet tar slut och skogen tar vid
Antal: 12-100.

Förrätter:

Halstrad tonfisk med inlagda gurka, hjärtsallad, chiliemulsion och avocadocreme

Jordärtskockssoppa med svampknyte, persiljeolja och salladkrasse

Tomat- och olivtatar med basilikaolja, burrata och crostini

Varmrätter:

Grillad ryggbiff med rödvinssås, café de Paris smör, rostad timjanspotatis och brytbönor

Halstrad gösfilé med vitvinssås och sidfläsk, stekt spenat, timjanspotatis och gulbetor

Ugnsbakad rotselleri, tomatsås, krispig svamp och balsamicocrème fraiche, timjanpotatis

Dessert:

Vaniljpannacotta med blåbärcoulis

Chokladmousse och hallonpannacotta på browniebotten, serveras med färska hallon

Pavlova med lemoncurd, lättvispad grädde och färska bär

Tvårätters och Mordmysterium: 860:- ex. moms (1013:- ink. moms)

Trerätters och Mordmysterium: 970:- ex. moms (1136:- ink. moms)

Antal rätter behöver vara samma för hela sällskapet. Vid val av tvårättersmiddag kan ni själva välja om ni vill ha förrätt-huvudrätt eller huvudrätt-efterrätt, dock behöver det vara samma för hela sällskapet. Samma rätter gäller för hela sällskapet men ni väljer själva. Vegetariska alternativ löses.

Notera: minimidebitering 12 personer + en startkostnad om 495:- ex. moms tillkommer.

