

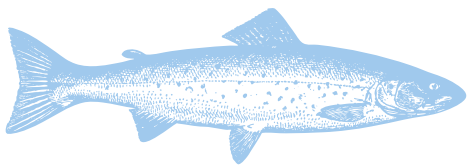
## ...För Er som är fler än tio vid bordet...

Vid Monrads stora bord, vårt "Chambre Separée" finns det plats för upp till 16 personer. Här har det genom åren firats allt från förlovningsmiddagar till styrelsemiddagar. Här blir man omhändertagen av en privat servitör som tillsammans med våra kockar serverar det bästa Monrads har att erbjuda!

Ni får en dignande måltid framställd på bordet i tre omgångar: förrätts-, huvudätts- och dessertservering. Allt serveras "Family style". Vi dukar av och på och fyller på när det behövs.

Vi tror att mycket skapas kring att äta tillsammans. Oavsett om det är en familjemiddag eller om du äter med kollegor eller kunder blir middagen en upplevelse som föder samtal och gemensamma minnen.

Du väljer – Hav eller Land



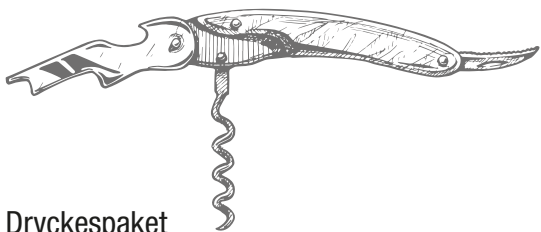
### Hav

Festival på Monrads klassiska smaker  
Ett hopplock av våra signaturrätter, såsom skagenröra, inlagd sill, gravad lax, rökta räkor, smörstekt toast, råkostsallad såser & tillbehör

Hela Gösar från S:t Annas skärgård  
Primörsallad med olika färger på betor, sparris & annat gott

Dillemulsion  
Örtbeurreblanc  
Råkostsallad  
Smörslungad potatis med gräslök

Det bästa från ostdisken med alla självklara tillbehör  
Cocktail på flädermarinerade bär

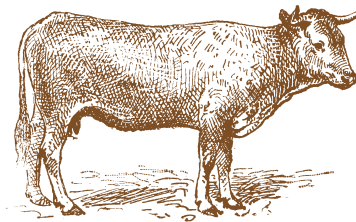


### Dryckespaket

1 glas Champagne vid ankomst  
1 glas vitt/rött till förrätt  
½ flaska vitt/rött till varmrätt  
1 glas dessertvin till desserten

Pris: 1300 kr/pers Inklusive moms & dryckespaket

Pris: 800 kr/pers Inklusive moms, exklusive dryckespaket



### Land

Charkplateau  
En symfoni på charkuterier med bara det bästa från Spanien & Italien  
Olivtapenade  
Crème på kronärtskocka  
Marinerade grönsaker  
Vitlöksbröd

Hel grillad Ryggbiff marinerad i vitlök & timjan, som vårt kök trancherar á la minute

Äppelsky  
Sallad  
Rostade rotfrukter  
Cruditésallad  
Gratineraad palsternackspuré

Det bästa från ostdisken med alla självklara tillbehör  
Cocktail på flädermarinerade bär