

Mordmeny – GTS Festvåning

Välkommen till egen festvåning, i Vasastan, 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 10-70 personer.

Förrätter

Räksoppa med grön sparris, fänkål och västerbottenfocaccia

*

Smörstekt surdegsbröd med serrano, spetskål, lagrad parmesan, balsamico och pinjenötter

*

Filodegsknyten med fetaost och spenat med grillade medelhavsgrönsaker

Varmrätter

Bakad torskfilé med prästostpotatis, sparris och pepparrotscreme

*

Kalventrecôte med potatis och blomkålstopp, cognacsås och picklad rödlök

*

Marinerade kycklingspett med spenat, cous cous, bakade betor och getostcreme

*

Aubergine och zucchinilasagne med parmesan och Kalamataoliver, tomat och balsamico

Desserter

Chokaldfondant med hallonmousse och kolaknäck

*

Vit chokladmousse med passionsfrukt och rostad kokos

*

Salt caramel cheesecake med pecannötter och italiensk maräng

Priser:

Tvårätters + Mordmysterium: 695:- ex.moms (828:- inkl. moms)

Trerätters + Mordmysterium: 750:- ex.moms (891:- inkl. moms)

*En meny per sällskap och gäller endast vid förbokad gemensam beställning senast 5 dagar innan ankomst.
Vid val av tvårätter- 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 – Steampunk Lab

I hjärtat av Göteborg hittar du en helt unik plats med en helt unik miljö och inredning. Vi sitter enskilt i en mysig källare i härlig viktoriansk steampunkmiljö. Det serveras mat av toppkvalité i spännande smaker. Viktoriagatan 2B. Antal 10-30 personer.

Förrätt

Nautilus on Rye:

Gin & tonicgravad lax på rågbröd med färskost smaksatt med pepparrot samt husets hovmästarsås.

Varmrätter

Lord Nelson's Venison:

Lättstekt hjortstek serveras med timjan och rosmarinpesto med västerbottensost, ugnsbakade cocktailtomater, grillad paprikasås, friterad potatis samt säsongens primörer.

Ahi Tuna:

Lättstekt tonfisk serveras med avokado, mango, jordgubbar, sallad, koriander, mango- och yzuvinägrett, gurka, wasabidressing, cashewnötter, sesamfrön, sojabönor samt friterat majsbröd.

Farmer Henry's Zucchini:

Chilimarinerad zucchini serveras med avokado, mango, jordgubbar, gurka, cashewnötter, koriander, sojabönor, sesamfrön på salladsbädd med friterat majsbröd, mango- och yzuvinägrett samt wasabidressing.

Dessert

Pannacotta:

Rom & Biscoff-pannacotta serveras med färska jordgubbar och cookie crumbs.

Priser:

Trärätters + Mordmysterium: 789:- ex.moms (933:- inkl. moms)

Trerätters + Mordmysterium: 874:- ex.moms (1 028:- inkl. moms)

Antal rätter behöver vara samma för hela sällskapet.

Vid val av tvårätter- middag kan ni själva välja om ni vill ha förrätt-buvudrätt eller buvudrätt-efterrätt, dock behöver det vara samma för alla. Det går bra att välja olika buvudrätter, så länge en förbokad gemensam beställning görs senast 5 dagar innan ankomst.

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



Mordmeny – Olivia Avenyn

Mitt på Avenyn, Kungspornsavenyn 1, hittar vi restaurang Olivia. Takvalv, eldstäder och murväggar skapar en intim och inspirerande upplevelse med en blinkning till Neapel. Här sitter ni antingen i deras chambré séparée eller i någon av deras Vinterträdgårdar. Antal: 10-14p, 25-32p & 50-70p. Bokningsbart mån-tor.

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

MENÚ OLIVIA – Sharingmeny

Antipasti all'Italiana

En bricka med Olivias italienska favoriter: Prosciutto di Parma, mozzarella di bufala, tomat, stark salami, Parmigiano Reggiano, kronärtskockor, gröna oliver, pesto alla Genovese, focaccia

Secondi

Pizza Margherita: San Marzamo tomat, mozzarella, Grana Padano och basilika

*

Penne al pollo ubriaco: penne med krämig tomat, kyckling, bacon och peperoncino

*

Linguine al profumo di mare: krämig scampipasta med linguine, citron, squash och chili

*

Pizza Alla Divola: tomat, mozzarella, stark salami, Pecorino Romano, oregano

Dolce

Panna cotta: klassisk grädd- och vaniljdessert med marinerade björnbär och hallonsås

Pris:

Trerätters + Mordmysterium: 789:- ex.moms (933:- inkl. moms)

MENÚ SPECIALE

Antipasti all'Italiana

En bricka med våra italienska favoriter: Prosciutto di Parma, mozzarella di bufala, tomat, stark salami, Parmigiano Reggiano, kronärtskockor, gröna oliver, pesto alla Genovese, focaccia

Secondi

Välj mellan:

Maiale all'arancia: långbakad apelsin- och balsamicoglaserad fläskkarré med rotselleripuré, spenat och rosmarinstekt potatis

*

Risotto Milanese con scampi: safranrisotto med marinerad scampi

Dolce

Tiramisù: savoiardikex doppade i espresso med mascarponekräm och kakao

Pris:

Trerätters + Mordmysterium: 830:- ex.moms (979:- inkl. moms)

Allergier, vegetariskt och veganskt löses.

Kaffe ingår i samtliga menyer.

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

Mordmeny – Fontana di Trevi

En äkta italiensk restaurang i hjärtat av Göteborg på Kungsgatan 6. Här erbjuds det bästa av italiensk mat och vin. Ni sitter enskilt i deras Chambre Separée. Antal 10-15.

Meny 1

Förrätt

Bruschetta Classica

Bruschetta med hackade tomater, vitlök, olivolja och färsk basilika

Huvudrätt

Pappardelle Ostia Antica con gamberetti, olio d'oliva e scampi

Tagliatelle med olivolja, vitt vin, räkor, scampi, vitlök och lite grädde.

Priser:

*Tvårätters + Mordmysterium: 718:- ex moms
(854:- inkl moms)*

Meny 2

Förrätt

Mozzarella della Fontana

Buffelmozzarella med soltorkade tomater på ruccolabädd, cocktailtomater, lagrad balsamico och olivolja

Huvudrätt

Ipoglosso (Halibut) al Forno

Ugnsbakad torskrygg med pepparrotsrisotto, champinjoner, persilja och vittryffelsås

Dessert

Crema Catalana

Crema Brulée

Priser:

*Trerätters fisk + Mordmysterium: 905:- ex moms
(1064:- inkl moms)*

Meny 3

Förrätt

Bruschetta alla piemontese con gorgozola e salsa tartufata

Bruschetta med tallegio ost och tryffelapenade

Huvudrätt

Papardelle mastroianni-Ekberg con vitello, funghi, tartufo e parmigiano

Tagliatelle med kalv, svamp, lite grädde, tryffel och parmesanost.

Dessert

Tiramisu classico con savojardi

Tiramisu med Savojardi, marsalavin och espresso

Priser:

*Trerätters + Mordmysterium: 807:- ex moms
(954:- inkl moms)*

*Alla måste välja samma meny. Förbokad gemensam beställning senast 5 dagar innan ankomst.
Meddela önskemål om vegetariskt eller eventuella allergier senast 5 dagar innan.*

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

Mordmeny – Enoteca del Signore

På Vasaplatsen har Enoteca i över 12 år erbjudit det bästa av italiensk mat och vin.

Här sitter ni i enskilt i deras exklusiva vinkällare. Antal 15-30.

På lördagar är minimidebiteringen 30 personer.

MENU DEL SIGNORE

Förrätt

BRUSCHETTA

Klassisk italiensk förrätt

Huvudrätt

BRANZINO CON CROSTACEI

Stekt havsabborre med vitt vin & vitlök, blåmusslor, räkor & scampi serveras med potatispure

ELLER

SALTIMBOCCA ALLA ROMANA

Kalv med parmaskinka & salvia serveras i vitvinssky & klyftpotatis

Dessert

TIRAMISU

Klassisk dessert gjord på marsalavin doppade savoiardikex, espressokaffe & marscarponekräm

Pris

Trerätters + Mordmysterium 839:- ex. moms (989:- ink. moms)

MENU DELLA CASA

Förrätt

ANTIPASTO

Huvudrätt

PASTA – PRIMI PIATTI

Fyra valfria pastarätter från menyn (med undantag av Polpette) serveras på stora fat så att alla kan ta och smaka från varje sort.

<https://signore.nu/#meny>

Dessert

TIRAMISU

Klassisk dessert gjord på marsalavin doppade savoiardikex, espressokaffe & marscarponekräm

Pris

Trerätters + Mordmysterium 821:- ex. moms (969:- ink. moms)

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

Notera: minimidebitering 15 personer + en startkostnad om 495:- ex. moms tillkommer.



Mordmeny- Eggers

Eggers serverar klassisk mat på ett modernt och medvetet sätt med en gnutta attityd och glimten i ögat. Miljön inspireras av Paris i sekelskiftets La belle époque, den sorglösa stämningens tid då man använde stadens kaféer, restauranger och konstsalonger som sitt vardagsrum.

Maxantal 35 personer.

Förrätt

Rimmad lax med pepparrot

Saltrimmad lax med en pepparrots-Royal samt örtsallad och citronette

Eller

Melon med oxbringa

Citron- och honungsmarinerad melon med tegelrökt oxbringa samt örtsallad

Varmrätt

Savoykålsbakad nordnorsk fångst

Rimmad och savoykålsbakad rygg serverad med primörsallad och sauce Hollandaise

Eller

Kalventrecote med ratatouille

Grillad lågtempererad kalventrecote med en sydfransk ratatouille, rödvinsky och pommes boulangère

Dessert

Crème caramel

Bakad vaniljkräm serveras med färska bär

Eller

Kouglof Parfait

Parfait smaksatt med körsbärslikör och sultanrussin, toppas med rostade mandlar

Pris:

Tvårätters + Mordmysterium: 901:- ex. moms (1.059:- inkl. moms)

Trerätters + Mordmysterium: 990:- ex. moms (1.158:- inkl. moms)

*En meny per sällskap och gäller endast vid förbokad gemensam beställning senast 7 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 - Magic Flamingo

En oas på Linnégatan som får dig att drömma om varmare breddgrader. Köket levererar smakrika streetfoodrätter från världens kök med aktuella trender vilket gör att det kan bli en liten tvist eller två. Antal 15-30 personer.

Vår Chef's Choice-meny är ett noggrant sammansatt urval av rätter där vi låter säsongens bästa råvaror tala. Här får du en genomtänkt helhetsupplevelse med smaker som harmoniserar och kompletterar varandra.

Chef's Choice

SWEET POTATO FRIES

STEAK TARTARE (råbiff)

Tryffelmajonnäs | Picklad Silverlök
Ruccola | Manchego | Rostad Mandel

FISH TACOS

Ananas & Chilisalsa | Lime
Koriander | Picklad Rödkål
Sallad | Koriandermajonnäs

CHURROS

Vaniljglass | Dulce De Leche
Nutella | Rostad Banan

Vegetarisk

SWEET POTATO FRIES

MANGO CEVICHE

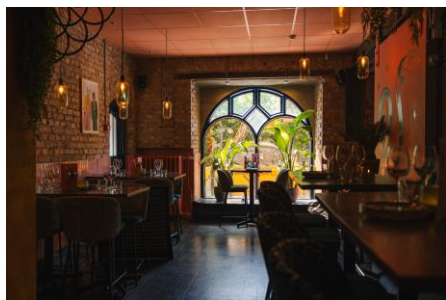
Avokado | Rödlök | Habanerodressing
Tostada | Koriandermajonnäs

SLIDER TOFU

Koriander & Lime Majonnäs
Picklad Gurka | Koriander
Ananas & Chiliglaze

PASSIONFRUIT MOUSSE

Passionsfrukt | Rostad Kokos
Mangosorbet | Citronverbena



Meddela eventuella allergier senast 5 dagar innan.

Notera: minimidebitering 15 personer + en startkostnad om 495:- ex. moms tillkommer.