

COOK & MEET

VEGANSK TRE RÄTTERS MENY

FÖRRÄTT

Pumpa- och silverlöksgröta med linser, purjolökskräm, kryddörtssallad och rostade fröer.

VARMRÄTT

Nordisk rösti, heta kikärter, ugnsbakad spetskål, fetostkräm och sylrig zucchinisallad.

DESSERT

Honungs- och rosmarinstekt äpple med bakad mandel och salt kolasås

ALLERGIER

Tre rätters menyn innehåller inga allergener såsom laktos, mjölkprotein, gluten, nötter eller ägg. Kan finnas spår av nötter.

DRYCKER FRÅN BYRACKA VIN – VINLÅDA 400 kr

Beställ vinrekommendationen/ vinlådan från Byracka Vin. Paketpris 400 kr.

- 1 x 2017 Dandelión från Nanclares i Rias Baixas, Spanien
Druva Albarino
- 1 x 2018 Love Me Love You från Charlotte Dalton i Adelaide Hills, Australien
Druva Shiraz

SÅHÄR BESTÄLLER NI

- Logga in eller skapa en användare på systembolaget.se/privatimport
- Fyll i Byracka Vin AB som leverantör.
- Fyll i dryckens namn. Årgång, vin samt producent ***COOK & MEET**
- Fyll i önskat antal samt förpackning ***BLANDLÅDA**
- Volym: **1500 ml**
- Vänta på att offerten kommer tillbaka, logga in och godkänn offerten och hämta sedan vinerna.

LEVERANS

Leverans sker till HANSA. Beställningen behöver ni göra senast 17 mars för leverans veckan efter

FRÅGOR – Maila gärna anna@byrackavin.com så hjälper hon er med beställningen

DRYCKESFÖRSLAG ALKOHOLFRI

Förrätt

Produktnr 11 575. Maglehem No:4, Österlen, Skåne

Varmrätt

Produktnr 1925. Nigrum, Ribes Nigrum Vingård, Jämtland

Dessert

Produktnr 11 575. Maglehem No:4, Österlen, Skåne



OM DANIEL PEMBERT OCH STUDIO 15

Sedan 2015 driver Daniel Pembert en framgångsrik cateringverksamhet i Malmö. I februari 2018 utökades verksamheten med restaurang LOKAL 17 samt en matlagningsstudio, STUDIO 15 i Malmö. Den 1 september 2020 öppnades ALNARP 9 på SLU campus i Alnarp och den 1 oktober 2020 öppnades TORGET 02 på Mobila. Daniel har gedigen erfarenhet inom gastronomi såväl nationellt som internationellt både på tävlingsbanan och yrkesmässigt. Lite om några av Daniels utmärkelser och gastronomiska bedrifter:

- ✓ Vinnare av OS GuldBord och Stora Silver 2016
- ✓ Guldmedaljörvid VM i Luxemburg 2014
- ✓ Semifinalist Årets Kock 2014 och 2016
- ✓ Driver / äger tre restauranger och matlagningsstudio
- ✓ Utvecklar matkoncept till flera multinationella organisationer såsom IKEA och DEBIC



www.studio.se kontakt@studio15.se Instagram: [studio15](https://www.instagram.com/studio15)

OM BYRACKA VIN

Malmöbaserade Byracka Vin är en mindre importör med fokus på småskaliga och ärliga viner. Vi importerar viner från vinmakare vi känner och litar på.

Viner från hälsosamma vingårdar fulla av liv & utan besprutning av giftiga pesticider.

Fokus är och har alltid varit levande, rena viner utan onödiga tillsatser och genvägar. Tyngden ligger i Österrike & Australien men vi importerar också viner från England, Slovenien, Italien, Spanien & Tyskland.

www.byrackavin.com

anna@byrackavin.com

Instagram: [byrackavin](https://www.instagram.com/byrackavin)

