

NYÅRSMENY 2026

Tilltugg — Välj som extra tillägg

Lagrad ostbakelse med algrom, rödlök, tryffelemulsion och smörgåskrasse

Förrätt

Krämig skaldjurssoppa med algrimmad eldad lax, dill och-pepparrotskräm, äpple, crudite på kål och gräslök

Alternativ — Vegetariskt

Soppa på jordärtskocka med fräsigt jordärtskocka, dill och-pepparrotskräm, äpple, crudite på kål och gräslök

Varmrätt

Kryddstekt kalv med rödvinssky, gul morotspuré med svart vitlök, kryddrostad morot, confiterad svamp, dragonkräm och potatisfondant med lagrad ost

Alternativ — Vegetariskt

Variation på blomkål, terrin, rostad samt puré med tryffel, kryddrostad morot, confiterad svamp, dragonemulsion och svarta linser

Alternativ — Fisk

Lättrimmad torsk med champagnesås, gul morotspuré med svartvitlök, kryddrostad morot, confiterad svamp, dragonemulsion och potatisfondant

Dessert

Mjölkchoklad med svarta vinbär, vinbärskräm, vaniljpudding, salt kola och chokladsmulor



NYÅRSMENY 2026

Beställning

Beställ och betala dina nyårsmenyer på www.pembertochcompany.se
till och med den 29/12, eller till det är slutsålt.
Vid frågor kontakta isabell@pembertochcompany.se

Upphämtning

Sker på Lokal 17,
Hjälmarekajen 17, 211 19 Malmö (STUDIO-huset)

31/12 (Nyårsafton)

Större beställningar (7 menyer eller fler)
Hämtas mellan kl 10.00-13.00

Mindre beställningar (6 menyer eller färre)
Hämtas mellan kl 13.00-16.00

Vänligen dubbelkolla din matkasse så att allt är med vid hämtning,
efter 16.00 går det inte att nå oss.

Tillagning

Maten är färdigtillagad — det enda du behöver göra är att värma den och lägga upp. Instruktioner finns i din matkasse, med länkar till videos på vår Youtube-kanal där vi visar hur du kan lägga upp maten snyggt.

