

## Bjud till julfest på nytt sätt

Ställ inte IN – Ställ OM!

För er som känner att ni måste skjuta på jularrangemanget..... gör inte det!!!  
Är det någon gång alla behöver uppskattning o händelser så är det nu.

Nu har vi ställt IN länge nog - nu gäller det att ställa OM  
Vi alla behöver tänka nytt och nytt kan bli bra!

Låt dina kunder/anställda ta del av en "gemensam middag" där man  
helt enkelt njuter middagen därhemma.  
I denna form kan man förenas på olika sätt via digitala och sociala media.

Bjud din gäst med sällskap att hämta sin meny hos oss  
Menyerna beställs om 2 pers med en 3 rätters julmeny för avhämtning.

En lätt beskrivning från Håkan Thörnström hur du färdigställer rätterna  
bifogas och vi och ni ser till att alla bjudna gäster får en  
gnistrande middag därhemma.

En julfest som garanterat kommer att bli uppskattad och  
ihågkommen för all framtid. Det medföljer en digital julhälsning från vårt kök!

Vi har lagat mat och tagit hand om gäster, förgyllt många tillfällen i 24 år.  
Det vill vi fortsätta med under pandemi och även efter pandemi.....

Varmt välkomna att ta del av vårt kök på ett eller annat sätt!

Anne & Håkan

Med fantastiska medarbetare vid vår sida

# CATERING

## 3-RÄTTERS MENY JULMENY

### FRÅN THÖRNSTRÖMS KÖK

Som alternativ till restaurangbesök erbjuder vi en exklusiv 3-rätters julmeny för

#### AVHÄMTNING!

Vi behöver er beställning kl 14:00, 3 dagar innan leverans

Menypris för avhämtning 595kr/kuvert (inkl.moms)

Avhämtning på Privata Rum, Postgatan 2 med överenskommen tid

#### Julmeny

20 nov-21 dec

Sotad röding med jordärtskockskräm, picklad lök,  
jordärtskockschips, grönkålsemultion och körvel

Vinförslag: <https://www.systembolaget.se/produkt/vin/domaene-gobelsburg-628701/>

Snapsförslag: <https://beta.systembolaget.se/produkt/sprit/snallerods-krogarsnaps-8660304>

Ölförslag: <https://beta.systembolaget.se/produkt/ol/ocean-3435303>

Kryddstekt ryggbiff med prästost- och persiljerotspuré.

Pumpa- och brysselkål samt svart tryffelisky

Vinförslag: <https://www.systembolaget.se/produkt/vin/mouton-cadet-7050601/>

Bakad vit choklad med mandarinfromage, myntacurd,  
rostade hasselnötter och pepparkaka

Vinförslag: <https://www.systembolaget.se/produkt/vin/chateau-baulac-dodijos-215402/>

Thörnströms surdegsbröd med egenkärnat syrat smör

Vinerna som är rekommenderade hittar ni på systembolaget

Vi erbjuder även ett alkoholfritt dryckespaket till menyn från vårt kök

**Beställning:**  
[info@privatarum.com](mailto:info@privatarum.com) / 031-132066

THÖRN  
STRÖMS  
KÖK

*Privata  
Rum*

studio  
THÖRNSTRÖM