



## Italienskt Julbord



Våra Kulturmärkta valv från 1400 talet tar emot 30 respektive 44 personer.

Möjligheten att boka båda valven för större sällskap finns.

För total exklusivitet i ett eller båda valven behöver

90 procent av max kapaciteten bokas upp.

Vi serverar ett traditionellt italienskt julbord med inspiration från olika delar av Italien.

I priset ingår klassiskt italienskt julbord, dessertbord & lokalhyra.

Fullständiga rättigheter till kl 01.00.

Vi hjälper er gärna om ni har frågor om allergier, specialkost och andra funderingar kring julbordet.

Telefonnummer: 08 21 50 99

Bokningar GÖRS ENDAST VIA MEJL: [julbord@michelangelo.nu](mailto:julbord@michelangelo.nu)



### Datum

från 27 Nov- 22 Dec

### Priset:

Mån-tis 695:-

Onsdag-tors- 795:-

Alla priser Ex moms.

### Sittningstider:

Mån-Tors från kl 18.00

(Vid intresse att boka lunchsittningar så görs förfrågan via [julbord@michelangelo.nu](mailto:julbord@michelangelo.nu) minimum är 30 personer)

### Dryckespaket

Paket 1 - 2 öl/vin 1 snaps 345:-

Paket 2 - 3 öl/vin 2 Snaps 495:-

Alkoholfria alternativ.

Fri bar på must läsk och juice.

Vi erbjuder även skräddarsydda dryckespaket samt öppen bar till reducerade priser.

Dryckespaket måste förbeställas via mejl minst 24 timmar innan.

[WWW.MICHELANGELO.NU](http://WWW.MICHELANGELO.NU)

NATALE IN CASA DI MICHELANGELO





## KALLA RÄTTER



### SALUMERI

Prosciutto di Parma  
Salami piccante Toscano  
Mortadella  
Rostbiff med pepparrotskräm

### CARPACCIO

Pestomarinerad kalv, pinjenötter,  
ruccola, parmesankräm

### FORMAGGI

En variation av italienska  
delikatessostar

### PANE

Klassisk bruschetta, finhackade tomater,  
olivolja, basilika  
Foccaccia, färskt ugnsbakat bröd med rosmarin  
& havssalt  
Crostini med rökt lax  
Crostini med skagen & löjrom  
Crostini med tryffelkräm

### CONTORI

Chili- och vitlöksmarinerade oliver  
Hemgjord olivtopenade  
Soltorkade tomater  
Fikonmarmelad  
Avokadokräm  
Skagenröra

## VARMA RÄTTER



### ANTIPASTI

Sauterad scampi i olja, chili, vitlök,  
persilja  
Grillade grönsaker  
Bakad pannoumi på ratatouillebädd

### PRIMI

Hemgjord lasagne på kalv  
Hemgjorda cannelloni fyllda med ricotta  
& spenat i bechamelsås, toppat med vår  
egna tomatsås  
Gnocchi All indiavolata, hel tomatsås  
med chili vitlök, persilja  
Tryffelpasta med kalv och  
portabellosvamp

### CARNE/PESCE

Helstekt marinerad ryggbiff  
Helstekt laxfilé

### PIZZETTE

**Pomorodo E Mozzarella** (San Marzano tomatsås,  
Fior di Latte, semitorkade tomater, mozzarella,  
zucchinihops)  
**4 Formaggio** (Fior di Latte, Gorgonzola, Taleggio,  
Parmesan)  
**Nduja & burrata** (San Marzano tomatsås, Fior di  
Latte, Nduja salamifärs,  
färska tomater, Parmesan)  
**Prosciutto E Mozzarella** (San Marzano tomatsås,  
Fior di Latte, prosciutto, Buffelmozzarella,  
semitorkade tomater)

### INSALATA

Pastasallad med pesto & mozzarella  
Italiensk blandsallad

### DOLCE

Julgodis  
Äppelkaka  
Tiramisu

Citron & marängpaj  
Italiensk brownie