

Vill ni beställa mat till fredagsmyset, lördagsfesten, jobbmötet eller kanske liva upp måndagskvällen lite? Här har vi satt ihop matpaket som ni kan beställa vid minst 4 personer.

Beställ minst två dagar i förväg, så blir vi glada.

Med fokus på bra råvaror från lokala producenter och en ekologisk medvetenhet vill vi göra gott för både människor, djur och natur.

Våra ledord är även i köket: ENKELT, ÄKTA och HÅLLBART!

Så hos oss får ni:

God lokal mat & dryck, lagad från grunden med naturliga råvaror efter säsong

i tätt samarbete med lokala mat och dryckesproducenter

Sunt förnuft, helt enkelt..

Självklart, eller hur!

Tryde 1303 - ENKELT, ÄKTA & HÅLLBART

VÄLJ:

1. Tapaasmeny 175-295kr/person
2. Buffé a la Tryde 295kr/pers
3. Trerätters a la Tryde 395kr
4. Indisk buffé 295kr/pers

Se nedan

## **TAPASMENY**

Tapas är ett samlingsnamn för smårätter. Vi tycker det är ett trevligt sätt att äta och umgås genom att samlas kring ett bord med många små rätter. Det blir många olika smakupplevelser som får ta tid att avnjutas.

Våra tapas består enbart av lokala produkter, när- och härproducerat. Vi har noggrant valt ut våra leverantörer för att få de allra bästa råvarorna och produkterna från trakten.

Tapasmeny liten: 175kr

Tapasmeny: 215kr/person

Tapasmeny + desserttapas (tre små desserter): 295 kr/person

## **BUFFÉ A LA TRYDE**

Marinerad kycklingfilé, potatisgratäng, rödbetsbiffar, såser och röror, säsongens grönsaker, sallader, bröd och nässelpesto  
295kr/person

## **TRE RÄTTERS A LA TRYDE**

Förrätt: liten tapastallrik, 3-4 smårätter.

Varmrätt: vildsvinsfilé, rödvin- och enbärssås, hasselbackspotatis, brynta svampar, säsongens grönsaker med parmesan.

Dessert: chokladkaka de lux

395kr/person

## **INDISKT A LA TRYDE**

Vi lagar indiskt med skånska råvaror!

Vår kock sätter ihop en magisk smakrik indisk buffé som innehåller t ex; olika grytor med lamm, kyckling och grönsaker, ris, frasiga samosa med raita, nybakade naan, linsröra..

295kr/person