

## STÅNGS HELGSPÅSE V. 2 (TILL FREDAG 15/1 ELLER LÖRDAG 16/1)

---

### SLIPP HELGSTRESSEN!

Våra kockar förbereder en 3-rättersmiddag med närproducerade och dagsfärska råvaror. Du spar tid men tullar varken på kvalitet eller smak. Alla tidskrävande moment är redan gjorda, från grunden och utan onödiga tillsatser. Det enda du behöver göra är att färdigställa och servera. Enkla instruktioner medföljer.

Till påsen kommer även vintips från vår sommelier.

### BOKA, HÄMTA OCH NJUT!

Du bokar påsen via vår onlinebokning (klicka på TAKE AWAY på hemsidan. Funktionen kommer inom kort) eller via e-post [info@stangsmagasin.se](mailto:info@stangsmagasin.se). Beställ senast torsdag kl. 13.00 för upphämtning på fredag (11.30-18.00) eller lördag (11.00-18.00) samma vecka.

Har du allergier/speciäl kost meddela oss via e-post [info@stangsmagasin.se](mailto:info@stangsmagasin.se) eller telefon 013 31 21 00.

PRIS 395 KR/PERSON.

## MENY V. 2

---

### SVAMPSOPPA

rågbröd, betor, rökt majonnäs

### ÖSTGÖTSK RYGGBIFF

jordärtskocka, svartkål, rödvinsås

### CHOKLADKRÄM

havtorn, rostad vit choklad

### VI NREKOMMENDATIONER

Svampsoppa: Olivier Leflaires Sétilles art.nr. 5657

Ryggbiff: Black Stallion Cabernet Sauvignon art.nr. 6207

Instruktioner för färdigställande på nästa sida.

## GÖR SÅ HÄR:

---

### FÖRRÄTT

Värm soppan i en kastrull på medel hög värme. Lyft upp rågbrödet på en tallrik och servera soppan varm i en djup tallrik.

### VARMRÄTTEN

Lägg ryggbiffen och jordärtskockor i en ugnsfastform och värm den i ugnen på 150 grader. Beroende på ugn så tar det ca. 10-15 min.

Värm såsen i en kastrull, på medel hög värme.

Lägg ryggbiffen och jordärtskockan på den tallrik som du har tänkt att servera maten på. Toppa med svartkålssalladen och rödvinsås.

Allt är redan kryddat men självklart får man lägga till mer salt och peppar efter behag.

### DESSERTEN

Desserten äts direkt ur formen.

## Smaklig måltid!