



mordmysterium

# Mordmeny - Mårten Trotzig

Mårten Trotzig ligger mitt i hjärtat av Gamla Stan. Med inriktning på mat från det svenska köket är deras ambitioner att leverera det bästa från lokala producenter. I deras gemytliga miljö med modernt inredda matsalar och deras källarvalv från medeltiden ordnar restaurangen företagsevent, födelsedagsarrangemang och mycket mer! Antal: 10–45

## Förrätt

Toast Skagen

Klassisk skagenröra med handskalade räkor, dill, rödlök och pepparrot

## Huvudrätt

Stekt strömming fylld med dijon & dill serveras med potatispuré, skirat smör samt rårörda lingon

eller

Grillad oxfilé medaljonger serveras med bearnaisesås, pommes frites samt en liten sallad

## Dessert

Crème Brûlée

(Vid två-rätters med varmrätt-dessert ingår kaffe till desserten)

*Tvårätters och Mordmysterium: 638:- ex. moms (759:- ink. moms)*

*Tre-rätters och Mordmysterium: 714:- ex. moms (844:- ink. moms)*

En meny per sällskap och gäller endast vid förbokad gemensam beställning senast 7 dagar innan ankomst. Alla behöver välja samma huvudrätt och samma dessert. Allergier och vegetariska alternativ löses.



mordmysterium

## Mordmeny – Gute Grill

**GUTE**  
GRILLAT KÄK SEDAN 2011

Boka ett Chambré Séparée i centrala Stockholm på Gute Grill & Bar!  
Menyn har tagits fram av kökschefen David Lundquist (finalist i Årets Kock 2016) och fokuserar på svenska smaker och råvaror som man känner igen. Deras ambition är att vara den bästa köttrestaurangen i Stockholm, men grillar och röker även fisk och vegetariska rätter!  
Brunnsgatan 6, ett stenkast från Stureplan & övriga Östermalm. Antal: 10-120 personer

### SVENSK BBQ-KYCKLING

#### Förrätt

Marinerad Mozzarella, Råhyvlad zucchini, marinerade tomater, krutonger & basilika.

#### Varmrätt

Grillad Svensk BBQ-kyckling. Serveras med rostad potatis och rotfrukter, grönsallad med limedressing, majscolv med parmesan & mojo rojo.

#### Dessert

Mandelkaka med vaniljglass, rostad havre, saltkolakräm & sötsyrliga äpplen.

#### Pris:

*Mordmysterium tillsammans med Trerättersmiddag*  
888: - ex moms (1043: - inkl. moms)

### SIGNERAT GUTE

#### Förrätt

Gutes Charkbräda med olika delikatesser & ostar med passande tillbehör efter säsong

#### Huvudrätt

Gutes Grillbräda – Det allra bästa köttet som vi har fått tag på sätts ihop till en blandning av grillade delikatesser. Serveras tillsammans med utvalda sides & såser, varierande beroende på säsong.

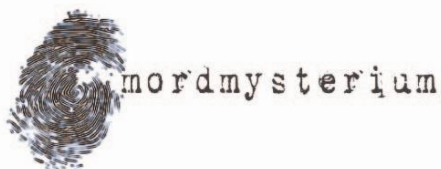
#### Dessert

Mandelkaka med vaniljglass, rostad havre, saltkolakräm & sötsyrliga äpplen.

#### Pris:

*Mordmysterium tillsammans med Trerättersmiddag*  
910: - ex moms (1 067: - inkl. moms)

En meny per sällskap och gäller endast vid förbokad gemensam beställning senast 7 dagar innan ankomst. Alla behöver välja samma huvudrätt och samma dessert. Allergier och vegetariska alternativ löses. Minsta antal deltagare är 10 personer på denna restaurang.



# Mordmeny – Klang Market Hornstull

Konceptet kallas relaxed fun dining med mat från världens alla hörn. [Menyn](#) består av både klassiker samt trendiga rätter. Här sitter ni i egen matsal.

Välj själv rätter genom att klicka på denna länk: [Menyn](#)

## Involuntary murder

Valfri varmrätt  
1 valfritt glas vin, öl, cava eller läsk  
565:- ex. moms (677:- inkl. moms)

## Murder in the second degree

Valfri förrätt och huvudrätt  
1 valfritt glas vin, öl, cava eller läsk  
690:- ex. moms (817:- inkl. moms)

## Murder in the first degree

Valfri förrätt, huvudrätt och dessert  
1 valfritt glas vin, öl, cava eller läsk  
740:- ex. moms (873:- inkl. moms)

## Capital murder

1 pre-dinner cocktail  
Valfri förrätt, huvudrätt och dessert  
2 valfritt glas vin, öl, cava eller läsk  
840:- ex. moms (985:- inkl. moms)

*Här kan ni välja olika rätter lite som ni vill, men det krävs en fin förbokad sammanställning.  
Det viktiga är att alla väljer samma paket.  
Menyval måste inkomma senast 5 dagar innan ankomst.*



mordmysterium

## Mordmeny – Scandic Malmen

Här hittar du den rätta känslan såväl helg som vardag. En musikalisk gryta där du njuter av mat och dryck kryddade med en nostalgisk atmosfär i musikens värld. Här stimulerar du dina smaklökar i en atmosfär som återspeglar Södermalms puls. Antal 15 – 50 personer.

### Meny

#### Förrätt

Malmens skagenröra på grillat surdegsbröd serveras med sikrom, dill och citron

Eller

Svamp toast på grillat surdegsbröd serveras med Västerbottencreme och lingon

#### Huvudrätt

Örtmarinerat Svensk majskycklingbröst. Serveras med en varm semitorkad tomat, sparris, haricots vertes sallad, rostad potatis och dragon beurre blanc

Eller

Confiterad purjolök serveras med sauterade grönsaker, krasse och svamp beurre blanc

#### Dessert

Klassisk Crème Brûlée

#### Priser:

*Mordmysterium tillsammans med tvårättersmeny*

*776:- ex moms (917:- inkl. moms)*

*Mordmysterium tillsammans med tre rättersmeny*

*874:- ex moms (1027:- inkl. moms)*

Förbokad gemensam beställning senast 7 dagar innan ankomst.

Vid tvårätters middag kan man välja om man vill ha förrätt-huvudrätt eller huvudrätt-efterrätt.

Fredagar och lördagar kan bokas från kl. 17.30, senast kl. 18.00, fram till kl. 21.00.

Minsta antal är 15 personer på denna bokning

Allergier och vegetariska alternativ löses.

# Mordmeny – Stockholms Vinkällare

Stockholms Vinkällare finns sedan 1989 på Döbelsgatan 8, mitt i Stockholm nära Johannes kyrka. Här finns en stämningsfull och personlig miljö med varm atmosfär och spännande kontraster mellan antikt och modernt. Antal: 10-70 personer.

## Fisk & Skaldjur

- Smörstekt rödräka med bearnaise och friterad lök.
- Tartar på rökt fjällröding med picklad schalottenlök och eldad avokado
- Tomat och musselsoppa med halstrad pilgrimsmussla, misomajonnäs och friterad persiljerot.
  - Hummersoppa med cognacgrädde
  - Hälleflundra med smörsås, grillad citron, forellrom och krasse
- Sotad rökt makrill med friterat ris, sesammarinerad gurksallad och jalapeñosmajonnäs

## Kött

- Burrata med patanegraskinka, tomatvinägrett och saltade mandlar
- Secreto Iberico med sparris, sojastekt smälök samt hollandaisesås
- Rosepepparstekt lammytterfilé med krossad potatis, chevrécrème och picklade gulbetor
  - Oxfile Provensal

## Dessert

- Smörstekt toast med camembert och hjortron
- Uppvispad vaniljpannacotta på mandelbotten med picklad havtorn
- Vininkokta päron med fläder curd och saltfriterade hasselnötter
  - Sockerkaka med punchglass och nattbakade vindruvor

## Priser

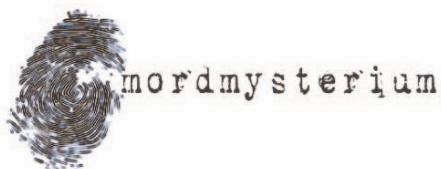
*TVÄRRÄTTERS INKL. KAFFE OCH MORDMYSTERIUM: 835:- ex moms (980:- inkl. moms)*

*TRERÄTTERS INKL. KAFFE OCH MORDMYSTERIUM: 915:- ex moms (1 069:- inkl. moms)*

Vinpaket: 1 glas mousserande och 2 glas vin 235kr ink moms, vinpaket 2: 1 glas mousserande, 2 glas vin och 6cl dessertvin 275kr ink moms. I menyerna ingår kaffe.

Måndag till fredag är priset beräknat på minst 20 personer, under 20 personer tillkommer extra debitering. Alla i sällskapet måste förbeställa samma meny/rätter. På lördagar är minsta antalet 30 personer med ensamrätt till hela lokalen.

I samtliga menypriser ingår lokalhyra i 6 timmar som längst till 24.00, går att förlänga till 01:00 av en kostnad på 2000kr ex moms (2500kr ink).



## Mordmeny – Duvel Café

Duvel Café är en skaldjurs- och cocktailbar belägen i anrika lokaler, på Vasagatan 50, mitt i centrala Stockholm. Deras motto är att ge sina gäster en minnesvärd restaurangupplevelse.

De jobbar alltid med de bästa råvarorna och serverar dig mat och dryck i en lugn och avslappnad miljö. Antal 10-60 personer.

### Förrätter

Hummersoppa med räkor och havsfänkål

Rökt lax- och räkröra med rökt forellrom, fänkålsallad och surdegskrisp

### Varmrätter

Halstrad regnbågsfilé med rostad vitlöksnocy, blomkålspuré, rucolasallad och rucolasmörsås

Hjortytterfilé med potatisfondant, inlagd pumpa, pumpapuré, grönkål och lingonsky

### Desserter

Crème brûlée

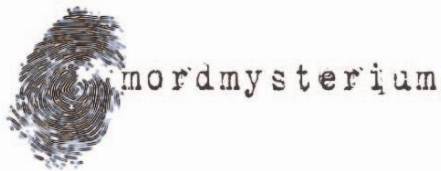
Sticky toffee pudding med pepparkaksglass, portvinsmarinerade fikon, kolasås och saltrostade pecannötter

### Priser

*Tvårätters och Mordmysterium: 731:- ex moms (868:- inkl. moms)*

*Trerätters och Mordmysterium: 820:- ex moms (968:- inkl. moms)*

Vid val av tvårättersmiddag kan man själv välja om man vill ha förrätt-huvudrätt eller huvudrätt-efterrätt. En meny per sällskap och gäller endast vid förbokad gemensam beställning senast 7 dagar innan ankomst.



STORTORGSKÄLLAREN

# Mordmeny – Stortorgskällaren

Beläget centralt på stortorget finner vi Stortorgskällaren. Matlagningen varierar i säsongsbetonad kreativitet som använder sig av många lokala och nationella råvaror. Antal: 10-25

## Meny 1

Förrätt

Toast Skagen med handskalade räkor, bröd, färsk dill & citron

Varmrätt

Grillad kycklingfilé med pommes frites & bearnaisesås

Dessert

Chokladtryffel

## Meny 2

Förrätt

Ugnstrostade betor & rötter med västerbottenkräm och karamelliserade hasselnötter

Varmrätt

Pizza Bianco med mozarellaost, champinjoner och ruccola

Dessert

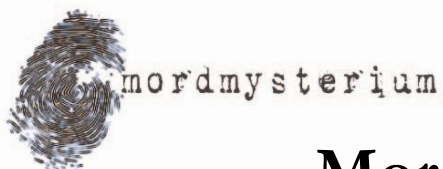
Chokladtryffel

## Priser:

*TVårätters och Mordmysterium: 647:- ex moms (773:- inkl. moms)*

*TRerätters och Mordmysterium: 730:- ex moms (863:- inkl. moms)*

Kan välja olika menyer inom sällskapet.  
Endast förbokad gemensam beställning senast 7 dagar innan ankomst.



# Mordmeny – Terminus

Hotell Best Western Terminus är beläget på Vasagatan 20, mitt emot centralstationen i Stockholm. Här äter och dricker ni gott i egen matsal. Minimikrav 15 personer. Antal: 15-120.

## Meny 1

### Förrätt

Råraka serveras med kallrökt lax, gräddfil, gräslök och citron

### Huvudrätt

Limemarinerad kycklingrullad serveras med grönsaksprimörer, morotscrème och baconchips

### Dessert

Äppelpaj med mandel serveras med en syrlig crème och en varm kolasås

## Meny 2

### Förrätt

Viltsvamp toast gjord på surdeg serveras med rostade tomater, en liten sallad samt timjan crème

### Huvudrätt

Smörstekt laxfilé serveras med bakad kronärtskocka, kräfhollandaise, färsk spenat och nypotatis

### Dessert

Klassisk Italiensk Tiramisu serveras med färska bär

### Priser:

*Mordmysterium tillsammans med tvårättersmeny  
634:- ex moms (753:- inkl. moms)*

*Mordmysterium tillsammans med tre rättersmeny  
684:- ex moms (811:- inkl. moms)*

En meny per sällskap och gäller endast vid förbokad gemensam beställning senast 7 dagar innan ankomst. Vid val av tvårätters middag kan man själv välja om man vill ha förrätt-huvudrätt eller huvudrätt-efterrätt. Minsta antal deltagare är 15 personer på denna restaurang.







# Mordmeny – Nyko Kitchen

NyKo Kitchen är en kvarterskrog belägen i korsningen utav Nybrogatan och Kommendörsgatan vilket är hur de fått sitt namn Ny-Ko. NyKo har etablerat sig som en restaurang att räkna med då de står för hög kvalitet på mat och dryck samt en fantastisk service. Antal: 20-40 pers.

## Meny

### Förrätter

#### RÅBIFF

ÄGGULEKRÄM - DRAGON EMULSION - PICKLADE BETOR -  
ROSCOFF LÖK - POTATISKRISP – CORNICHON

#### TONFISKCARPACCIO

SOYA VINEGRETTE - RÖKT MISO AIOLI - PICKLAD RÄTTIKA -  
FRISSE SALLAD - BRÖDKRISP - RÖDBETSGRODDAR

### Varmrätter

#### UGNSBAKAD TORSK

HUMMERSMÖRSÅS - ARGENTINSKA JÄTTERÄKOR -  
KONFITERAD FÄNKÅL – PERSILJEROTKRÄM

#### GRILLAD OXFILEÉ

VARMSLAGEN BEARNAISE - BAKADE TOMATER - STEKT LÖK - POMMES FRITES

### Desserter

#### TIRAMISU

VANILGLASS MED BÄRKOMPOTT

*Treätters och Mordmysterium: 885:- ex. moms (1.035:- ink. moms)*

En gemensam beställning senast 7 dagar innan ankomst.

# Mordmeny - Folkparken

Välkommen till sex meters takhöjd, stålbalkar och oputsade väggar. Köket har både ett stort amerikanskt röskåp och en argentinsk kolgrill. Menyn bygger på amerikansk BBQ med influenser från hela världen.

Flera rätter är helt vegetariska och utgår från rökta och grillade grönsaker i säsong. Antal 15-65 pers.

Folkparken har tillfälligt stängt under januari och februari.

## Meny

### FÖRSTA

Höedad biffartar, grillad lökmajonnäs, picklad silverlök, rökta mandlar, parmesan  
*eller*

Höedad laxtataki, rökt aioli, picklad majrova, rostat bovete, grillad gurkvinegrette

### ANDRA

Kyckling "Korea BBQ", morot, gochuang, sesam

Kryddrostad anjapotatis, chipotlemajonnäs

Tomatsallad, eldad lök, jalapenos

Red slaw, äpple, limeyoghurt, sumak

### TREDJE

Lingonswirl, vispad cheese cake, dulce de leche, krossade drömmar  
*eller*

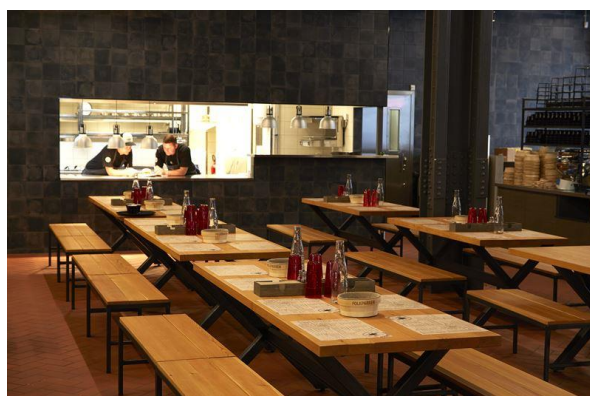
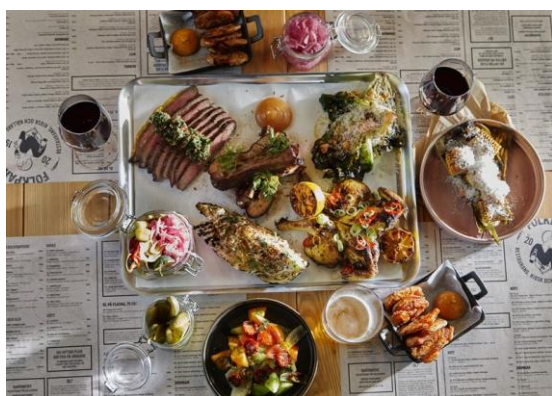
Blåbär från Eksjö, rostad mandelglass, bakad mandelkaka lemon curd

### Priser:

*Mordmysterium tillsammans med trerättersmeny*

*832:- ex moms (980:- inkl. moms)*

En meny per sällskap och gäller endast vid förbokad gemensam beställning senast 7 dagar innan ankomst. Vid val av tvårätters middag kan man själv välja om man vill ha förrätt-huvudrätt eller huvudrätt-efterrätt.



# Mordmeny – Restaurang Nabo

Hemma hos Nabo – precis intill Tegnérslunden – ligger deras brasserie där det bjuds på kulinariska upplevelser som är lika inspirerande av den närliggande parkgrönskan som av storstadens pulserande sorl. Antal 10 – 64 pers.

## Meny

### Välj en förrätt

KRÄMIG SOPPA PÅ JORDÄRTSKOCKA  
Pocherat ägg, forellrom, kompott på purjolök och dill

### NABOS ”CARPACCIO”

Saltbakad rödbeta, kapris, äggulekräm, rökt gräddfil, röd endive, smörgåskrasse

### Välj en varmrätt

GRILLAD KALVENTRECOTE (SHARING-STYLE)  
Svamp- och tryffelsmör, örtbodyakad portabello, rotselleri, sotad lök, rostad potatis, skysås

### LÄTTRIMMAD REGNBÅGSLAX

Sikromspotatis, bakad fänkål, vitvinsås, dill

### HELBAKAD SPETSKÅL (Vegetarisk, går att få vegansk)

Kantareller, varm tryffelvinnaigrette, kräm på jordärtskocka, silverlök, rostad mandel, krasse

### Välj en dessert

#### MARÄNGSVISS

Blåbär, hallon, vaniljparfait, lättvispad grädde, kolakrisp, maräng

#### CRÈME BRÛLÉE

### Priser:

*Mordmysterium tillsammans med tvårättersmeny*

*782:- ex moms (920:- inkl. moms)*

*Mordmysterium tillsammans med trerättersmeny*

*871:- ex moms (1 020:- inkl. moms)*

*Lägg till Plockmat vid starten för 55:- pp inkl.moms*



Välj en förrätt, en varmrätt och en efterrätt. Senast fem dagar innan ert besök behöver vi ert menyval samt eventuella allergier och andra avvikelser. Observera att hela sällskapet behöver enas om en och samma kombination. Om några i sällskapet önskar vegetariskt behöver inte alla andra välja vegetarisk. Meddela bara antal.

# Mordmeny – Fem Små Hus

I nådens år 1694 höll änkan Anna Lindberg olaga krog i ett av fem små hus i hörnan mot Österlånggatan. En kungliga majestäts stalldräng tog över ruljangsen vid slutet av 1600-talet och snart, år 1715 dyker ”Tre Kongar” upp som namn på krogen.

Idag serveras det här svensk husmanskost med franska inslag, i nio olika historiska rum, i fem små hus. Varje valv har sin egen historia att berätta. Välkommen att känna historiens vingslag här!  
Antal: 10-40.

## Meny Anna Lindberg

### Förrätt

Toast Skagen, toppad med Kalix löjrom

### Varmrätt

Kalvfilé Anna Lindberg

### Dessert

Blåbärspaj med vanlijskräm

### Priser:

*Mordmysterium tillsammans med tre-rättersmeny  
943:- ex moms (1 100:- inkl. moms)*

En meny per sällskap och gäller endast vid förbokad gemensam beställning senast 7 dagar innan ankomst. Allergier och vegetariska alternativ löses. Minsta antal deltagare är 10 personer på denna restaurang.



# Mordmeny – Scandic Sjöfartshotellet

Detta centrala Stockholmshotell vid Slussen har ett härligt läge intill vattnet, nära Gamla Stan, Stockholms slott och färjorna till Djurgården. Restaurangen på Scandic Sjöfartshotellet är inredd i maritim stil och serverar både internationella och svenska rätter. Antal: 10-40.

## Förrätt

Rökta laxrullar med pepparrotsfärskost, danskt rågbröd, sallad och dill

## Varmrätt

Örtmarinerat grillat kycklingbröst med haricot verts, rostad potatis och svampsås

## Dessert

Vaniljpannacotta med färska bär

### **Priser:**

*Mordmysterium tillsammans med tvårättersmeny och kaffe  
645:- ex moms (767:- inkl. moms)*

*Mordmysterium tillsammans med trerättersmeny och kaffe  
690:- ex moms (817:- inkl. moms)*

*En meny per sällskap (samma rätt för alla) och gäller endast vid förbokad gemensam beställning senast 5 dagar innan ankomst. Vid val av tvårätters middag kan man själv välja om man vill ha förrätt-huvudrätt eller huvudrätt-efterrätt.*

*Fredagar och lördagar kan bokas från kl. 17.30, senast kl. 18.00, fram till kl. 21.00.*

*Övriga dagar kan bokas vid förfrågan.*



# Fler restauranger att välja på

Här följer en lista på restauranger och festvåningar där ni själva kan boka in er för middag med enskild sittning.

Vid bokning av några av dessa restauranger gäller följande:

- Meddela att ni kommer genomföra ett Mordmysterium i samband med er middag.
- Ni måste ha en enskild sittning för att andra gäster inte ska bli störda av hur kul vi har det.
- Vi behöver 45 minuters introduktion innan första maten kan serveras. Gärna lite dryck.
- Meddela att det totalt tar ca 3,5 timmar.

När ni bokat in er kontaktar ni Mordmysterium och bokar aktiviteten på 08-209191 eller [info@mordmysterium.se](mailto:info@mordmysterium.se).



## Stallmästaregården

Bland restauranger i Stockholm sällar sig *Stallmästaregården* till den allra mest traditionstyngda skaran etablissemang. Som Stockholms äldsta värdshus faller det sig naturligt att utgångspunkten är svenska råvaror och rätter

» [Stallmästaregårdens hemsida](#)



## Cederrenska Tornet

Ett unikt byggnadsverk med historisk miljö och spännande atmosfär. Den erbjuder konferenser, bröllop, högtid och festarrangemang för sällskap upp till 210 personer. Riddarsalen har plats för 110 sittande gäster. Utsikten från takterrassen ger en storslagen vy över Stockholm.

» [Cederrenska hemsida](#)



## F12 Studio

*F12 Studio* ligger i Kungliga Konstakademiens lokaler, ett kulturellt minnesmärke mitt emot Rosenbad i Stockholm. Här erbjuds förstklassig mat och service i en varm miljö med lättsam, informell atmosfär. Allt för att garantera en minnesvärd gastronomisk upplevelse.

» **F12 Studio hemsida**



## Flickorna Helin & Voltaire

*Flickorna Helin & Voltaire* finns för uthyrning med sina fantastiska lokaler med utsikt över Djurgårdskanalen. I restaurangen på Djurgården kan du njuta av vällagad mat samt härliga bröd och bakverk från eget bageri. Vintertid eldas det i den öppna spisen.

» **Flickorna Helin & Voltaire hemsida**



## Shvejts

Din schweiziska restaurang mitt i hjärtat av Vasastan, Birkastan. Njut av specialiteter från alplandet Schweiz som rösti, fondue och raclette m.m. Som gäst hos oss ska Ni få en upplevelse i form av goda smaker, med högsta kvaliteten på råvaror, hög mysfaktor och familjär känsla.

» **Shvejts hemsida**



## Garant Festvåning

En fantastiskt nyrenoverad festvåning på södermalm, *Garant Festvåning*. Ägaren Roger Andersson har jobbat med catering i 30 år och är känd för sin goda mat.

» **Garant Festvåning hemsida**



## Lo Scudetto

Mysig italiensk restaurang på Östermalm. Med glädje ser *Lo Scudetto* fram emot att ge er ett varmt välkomnande till restaurangen där dom i sina klassiska lokaler erbjuder ett stort utbud av det bästa från Italien.

» **Lo Scudetto hemsida**



## GRILL

På *Grill* är det sommar året runt - temat är South Beach, Miami och deras bartendrar är proffs på att skaka svalkande cocktails. Den personliga inredningen har blivit ännu mer lekfull. Nu är matsalen indelad i nio avdelningar, alla med en särskild stil.

» **Grill hemsida**



## Syster o Bror

Med 15 års erfarenhet av lyckade tillställningar vågar *Syster o Bror* påstå att dom vet vilka ingredienser en lyckad kväll innehåller. Restaurang *Syster O Bror* är centralt beläget på Östermalm i Stockholm.

» **Syster o Bror hemsida**



## Brasserie Elverket

Träffat Stockholms gladaste krögare ännu? Göran, Jakob, Kalle och Patrik har drivit sitt helmysiga *Brasserie Elverket* på Linnégatan i 14 år med bravur. Här sitter ni i en hemtrevlig och modern miljö i nyrenoverade lokaler.

» **Brasserie Elverket hemsida**





## Stadshuskällaren

I Stadshuset finns restaurang *Stadshuskällaren* med sin vackra matsal, Eldqvarnsrummet och Skänkrummet för den som vill sitta mer avskilt. I dessa vackra lokaler erbjuds härliga festmenyer.

» **Stadshuskällaren hemsida**



## Berns

Ni sitter i "Röda rummet" eller "Spegelsalen" som har härlig asiatisk inredning. *Berns* har ett gott rykte för sin goda mat och fina lokaler.

» **Berns hemsida**



## Den Gyldene Freden

*Den Gyldene Freden* har serverat svensk husmanskost sedan 1722. Såväl kända kulturpersonligheter som långväga besökare och lokala stamgäster söker sig till deras anrika lokaler i Gamla Stan för att njuta av den goda maten och den genuina atmosfären. De brinner för att utveckla klassiska smaker till mat av idag.

» **Den Gyldene Fredens hemsida**