



*Natale in casa di
Michelangelo*



WWW.MICHELANGELO.NU

Italienskt Julbord

Upplev den italienska julmagin på restaurang Michelangelo, där vi erbjuder ett unikt julbord fyllt med klassiska italienska rätter från Italiens olika regioner.



Våra historiska och kulturmärkta valv från 1400-talet skapar en stämningsfull och autentisk miljö som ger en oförglömlig upplevelse.

Vi är här för att bistå er med alla frågor ni kan tänkas ha om allergier och specialkost, samt andra överväganden gällande julbordet. Bokningar och förfrågningar görs endast via mejl:
julbord@michelangelo.nu



Våra Valv

Våra två kulturmärkta valv erbjuder en unik och historisk miljö för ditt julbord.

- Valv 1: Rymmer upp till 42 personer
- Valv 2: Rymmer upp till 30 personer

Mellan valven dukas en inbjudande buffé upp, som binder samman sällskapen och höjer stämningen

Våra unika valv



Båda valven kan bokas tillsammans, och ligger bredvid varandra med en inbjudande buffé i mitten.

För att få full exklusivitet krävs en bokning av minst 90% av valvens kapacitet

WWW.MICHELANGELO.NU
NATALE IN CASA DI MICHELANGELO



Datum & Priser

Detta ingår

- Ett traditionellt italienskt julbord
- Dessertbuffé
- Lokalhyra

Bokningar och förfrågningar görs endast via mejl:

julbord@michelangelo.nu.

Vi har fullständiga serveringstillstånd varje dag fram till klockan 01:00.

20 Nov- 30 Nov

Sittning 1: 16:00-18:30, 495kr
Sittning 2: 19:00- Sent, 695kr

1 Dec - 24 Dec

Sittning 1: 16:00-18:30, 645 kr
Sittning 2: 19:00- Sent, 845 kr

För lunchsittningar, vänligen kontakta oss via mejl vid bokningar av minst 30 personer.

Alla priser är ex moms.



Dryckespaket

Klassisk

2 Öl/Vin
1 Snaps

295:-

Mellan

Välkomstbubbel
2 Öl/Vin
1 Snaps
Kaffe

445:-

Stora

Välkomstbubbel
3 Öl/Vin
1 Snaps
1 Avec
Vinglög
Kaffe

655:-



Kalla Rätter

SALUMERI

Prosciuttodi Parma
Salami Calabrese
Mortadella
Salami Milano

CARPACCIO

Pestomarinerad kalv, pinjenötter,
ruccola, parmesankräm

FORMAGGI

Taleggio
Gorgonzola
Parmigiano-Reggiano
Gammel Knas

PANE

Vitlöksbröd
Bruschetta-finhackade tomater & basilika
Focaccia med zucchini & tomat
Crostini med parmesan kräm & röktlax
Crostini med auborgineröra
Crostini med färskost & saltorkade tomater

PICOLLO

Marinerade oliver
Marinerade kronärtskockor
Hemjord olivtapenade
Fikonmarmelad
Avokado kräm

Varma Rätter

PRIMI

Hemjorda cannelloni

fyllda med ricotta & spenat i
bechamelsås, toppat med vår egna
tomatsås

Gnocchi all ´ Arrabbiata

hettomatsås med chili, vitlök & persilja

Piemontese al Tartufo

krämig tryffelpasta med kalv &
portabellosvamp

Risotto allo Zafferano

Saffransrisotto med scampi & finhackad
sparris

CARNE / PESCE

Helstekt marinerad ryggbiff

Helstekt laxfilé

DOLCE

Julgodis

Pepparkakor

Äppelkaka

PIZZETTE

Margherita

San Marzano tomatås, Fior di Latte, Basilika

Vegetariana

San Marzano tomatås, Fior di Latte, Grillad aubergine,
zucchini, Paprika, Ricotta, Basilika & Parmesan

Nduja & burrata

San Marzano tomatås, Fior di Latte, Nduja salamifärs,
Färska tomater, Parmesan

Prosciutto E Mozzarella

San Marzano tomatås, Fior di Latte, Prosciutto,
Buffelmozzarella, Semitorkade tomater

INSALATA

Pastasallad med pesto & mozzarella

Italiensk blendsallad

Tiramisu

Pannacotta

Italiensk brownie

