



Noël à la française

Vill ni äta julmat på franskt vis? Från 1 till 22 december är ni varmt välkomna till Brasserie Makalös för att avnjuta havets läckerheter. Vi öppnar kl.17.00- Bienvenue!



Plateau fruit de mer

*Ett fat med havets läckerheter; hummer, ostron, musslor och räkor.
Bokas 24 timmar innan (med undantag för begränsade drop-in-platser).*
595kr/pp

Plateau fruits de mer royal

*En plateau med två våningar med havets läckerheter; hummer, ostron, musslor, räkor, havskräftor med mera.
Bokas 24 timmar innan (med undantag för begränsade drop-in-platser).*
895kr/pp

Vinpaket

1 glas Champagne L'amore Sans Pareil, 2 glas Maison Sans Pareil, Sauvignon blanc
320 kr/pp

För företag/större sällskap (minsta antal 60 personer)

Julbuffé på franskt vis

Hummer, havskräftor, musslor, kammusslor, knivmusslor, ostron, kräftor, krabba, vongolemusslor, rökta räkor, roquefortmusslor, laxterrin, skaldjursterren, bläckfisksallad, hummersoppa, vildsvinspaté, rådjurspaté, ankleverpaté, grodlår, rökt vildsvin, picklade grönsaker, aioli, rouille, chokladpraliner, tryfflar och mycket mer.

945kr/pp

För bordreservation: bokning@brasseriemakalos.se +46 (0)8 440 66 25



VÄSTRA TRÄDGÅRDSGATAN 11B
111 53 STOCKHOLM

46 (0)8 440 66 25 | [BOKNING@BRASSERIEMAKALOS.SE](mailto:bokning@brasseriemakalos.se)