

Månadens Melanders



Välkomna till Månadens Melanders – som denna månad går i skaldjurens tecken. Här tipsar vi återkommande om aktualiteter i våra butiker och restauranger. Bon App!

Skaldjursplåtå – ät ute eller ta med hem

Vad vore en höst utan skaldjur? Den här månaden frestar alla Melanders butiker och restauranger med skaldjursplåtå för 390 kronor per person; ät ta med hem eller njuta på stället. Plåtån består av: 1/2 hummer, 1/2 krabba, kingcrab/havskräftor, räkor, ostron och vinkokta musslor.

Räkfrossa är precis vad det låter som

Att äta hur mycket räkor med tillbehör man vill för bara 199 kronor är en festmåltid som heter duga. Räkfrossa kör vi på Melanders Brasserie i Täby och Dalagatan onsdagar mellan 16 och 21 samt vårt Rotisserie i Söderhallarna torsdagar samma tider.

En välbesökt klassiker: After Work i "Hallen"

I ena hörnet av Östermalmshallen sörjar det extra mycket om fredagseftermiddagarna. Det är After Worken på Tysta Mari. Från klockan 16.00 och några timmar framåt. Vi bjuder alltid på något litet att tugga på till vinet, ölen eller det alkoholfria alternativet.

Smaka på Nisses musselsoppa

Tre eftermiddagar de närmaste veckorna (26 september, 3 oktober och 9 oktober) serverar vi Nils Molinders speciella musselsoppa i alla våra butiker. Enbart mellan 14.00 och 17.00. Kom dit hungrig – gå hem salig. Passa på att köpa med dig ett nät musslor för 59 kr/kg så får du med receptet på köpet!

BBQ i Täby Centrum

Torsdagkvällarna i Täby Centrum doftar sommarkväll. Då är det nämligen grillafton på Melanders. Mellan 16 och 21. Vansinnigt prisvärt: endast 199 riksdaler per person.

Bra present: presentkort på gastronomisk upplevelse!

På vår hemsida www.melanders.se går det att beställa presentkort i valörens 100 och 250 kronor. De kan hämtas ut i närmaste Melandersbutik. Presentkortet är väldigt uppskattade och gäller på alla våra restauranger och butiker, på Wedholms Fisk och på alla etablissemang som ingår i Stockholms Restauranger och Wårdshus-koncernen.

Hyr en hel festhall

Vi på Melanders anordnar alla typer av kalas i både personliga och annerlunda lokaler. Speciellt förtjusta är vi i de storslagna kalasen vi genomför i anrika Östermalmshallen och mer moderna Söderhallarna. Men det finns så oerhört mycket mer att välja mellan. Titta på vår hemsida för mer inspiration.

Krämig musselsoppa

Beräknat på 4 små eller 2 stora portioner

1 kg musslor blå
1 schalottenlök
1 dl vitt vin
2 dl grädde + 0.5 dl grädde som vispas
1 vitlöksklyfta
hackad persilja

- * Tvätta och rensa musslorna i kallt vatten
- * Hacka vitlök och schalottenlök
- * Fräs löken i olja el. smör i en stor kastrull på hög värme utan att få färg
- * Tillsätt musslor
- * Häll på vinet och sätt på ett tätt lock.
- * Låt koka tills de öppnar sig ca 3-4 min.
- * Ta ut musslorna ur kastrullen och rensa musslorna utom de du vill garnera med.
- * Tillsätt grädde i kastrullen och koka ihop till önskad konsistens.
- * Lägg i de rensade musslorna, vispade grädden samt hackad persilja

Servera och njut!



Kontakt

Facebook

Hemsida

Restauranger

Tysta Mari i Östermalmshallen och Täby Centrum.
Rotisserie i Täby Centrum, Söderhallarna och Nacka Forum.
Melanders i Söderhallarna, Nacka Forum och Vaxholm.
Melanders Brasserie i Täby Centrum och på Dalagatan.

Butiker

Östermalmshallen
Täby Centrum
Dalagatan
Hötorgshallen
Nacka Forum
Vaxholm

