

WE LOVE TO SERVE YOU

# BOCKHOLMENGGRUPPENS SALUHALL

HELGENS MAT ÄNDA FRAM TILL DÖRREN FRÅN BOCKHOLMENGGRUPPEN CATERING & EVENT

## Förrätter

Nybrogatans svamptoast med krämig höstsvamp, rostad brioche och gräslök	99
Sojabakat ankbröst med krispig gurk- och rättikssallad, misodressing och rostade sesamfrön	90
Grillad rotselleri med parmesan (24 mån), spenat, hasselnötter och krasse	85
Blomkålssoppa med rökt marulkkind, forellrom och rostade pumpakärnor	95

## Varmrätter

Grillade oxfilémedaljonger med vitlöksbakade cocktailtomater, café de Parissmör och potatisgratäng	185
Coq au vin med majscklingklubba, rökt sidfläsk, champinjoner och potatispuré	145
Bouef Bourguignon med rökt sidfläsk, syltlök, champinjoner och potatispuré	145
Djurgårdsbrunns fisk- och skaldjursgryta gjord på dagens fångst med krutonger och aioli	155
Stekta sojabiffar med vitlöksbakade cocktailtomater, café de Parissmör och potatisgratäng	135
Vegansk curry med rostade rotfrukter och marinerade bönor	135

## Desserten

Tarte tatin med vaniljcrème	85
Mandelkaka med äppelkompott, madeirasirap och saltrostade mandlar	75
Hallonmoussetårta med ripplad choklad	75

## Söndagsmiddag för 2

Lasagne gjord på högrev med tomatsås och örter	280
Vegetarisk lasagne gjord på sojafärs med tomatsås och örter	260
Bockholmens Bolognese på högrev, smaksatt med svamp och grönsaker, serveras med casarecce pasta och parmesan	280

Se tillagningsanvisningar samt allergener på nästföljande sidor

WE LOVE TO SERVE YOU

# BOCKHOLMENGGRUPPENS SALUHALL

HELGENS MAT ÄNDA FRAM TILL DÖRREN FRÅN BOCKHOLMENGGRUPPEN CATERING & EVENT

## Förrätter

### Nybrogatans svamptoast med krämig höstsvamp, rostad brioche och gräslök

**Tillagning:** Värm svampstuvningen i en skål i mikrovågsugn, använd ej plastburken. Rosta briochen i en brödrost eller stek den gyllenbrun.

**Uppläggnig:** Lägg briochen på en assiett och håll den varma svampstuvningen ovanpå. Strö sedan på gräslöken över hela stuvningen och servera direkt.

**Allergener:** Mjölprotein, Gluten, Ägg, Sulfid/ Svaveldioxid

### Sojabakat ankbröst med krispig gurk- och rättikssallad, misodressing och rostade sesamfrön

**Tillagning:** -

**Uppläggnig:** Lägg ut den skivade ankan i botten på en assiett, lägg gurk- och rättikssalladen ovanpå i en linje tvärs över ankan. Håll försiktigt misodressing i en tunn stråle över hela salladen och strössla på sesamfröna på hela rätten och servera sedan.

**Allergener:** Ägg, Sojaböner, Senap, Sesam, Sulfid/ Svaveldioxid

### Grillad rotselleri med parmesan (24 mån), spenat, hasselnötter och krasse

**Tillagning:** Värm på rotsellerin på en liten tallrik i mikrovågsugn tills den är ljummen.

**Uppläggnig:** Strö ut spenaten på en assiett. Lägg upp den ljumna rotsellerin utspjutt på spenaten och fortsätt på samma sätt med parmesanen, hasselnötterna och krassen på toppen. Lägg en klick med aioli på sidan. Servera direkt så att rotsellerin är lite ljummen.

**Allergener:** Ägg, Selleri, Senap, Sulfid/ Svaveldioxid, Nötter

### Blomkålssoppa med rökt marulkkind, forellrom och rostade pumpakärnor

**Tillagning:** Koka upp soppan i en liten kastrull.

**Uppläggnig:** Lägg i marulkkinderna och forellromen i en djup skål. Strössla över pumpakärnorna och krassen. Sen kan du antingen servera den varma soppan i en kanna vid bordet eller hålla den direkt över fisken i skålen.

**Allergener:** Mjölprotein, Ägg, Fisk, Sulfid/ Svaveldioxid

WE LOVE TO SERVE YOU

# BOCKHOLMENGGRUPPENS SALUHALL

HELGENS MAT ÄNDA FRAM TILL DÖRREN FRÅN BOCKHOLMENGGRUPPEN CATERING & EVENT

## Varmrätter

**Grillade oxfilémedaljonger** med vitlöksbakade cocktailtomater, café de Parissmör och potatisgratäng

**Tillagning:** Sätt ugnen på 180 grader och vänta tills den blir varm. Sätt sedan in potatisgratängen i ugnen och ställ en klocka på 15 minuter. När klockan ringer sätter du in oxfilén tillsammans med gratängen och ställer klockan på ytterligare 8 minuter.

**Uppläggning:** Lägg upp gratängen på en tallrik och placera sedan köttet på sidan av gratängen. Lägg tomaterna intill köttet och lägg sedan på smöret ovanpå köttet så det börjar smälta lite på köttet. Servera genast.

**Allergener:** Mjölprotein, Ägg, Fisk, Senap, Sulfid/ Svaveldioxid

**Coq au vin** med majs kycklingklubba, rökt sidfläsk, champinjoner och potatispuré

**Tillagning:** Klipp upp påsen och kör på medelvärme i mikrovågsugn på en tallrik tills kycklingen är genomvarm. Värm sedan potatispurén antingen i en skål i mikrovågsgugnen eller i en kastrull försiktigt på spisen.

**Uppläggning:** Lägg upp potatispurén i en tallrik med en liten kant. Placera sedan majs kycklingklubban snett på purén och håll över såsen med rökt sidfläsk och champinjoner. Servera!

**Allergener:** Mjölprotein, Sulfid/ Svaveldioxid

**Bouef Burguignon** med rökt sidfläsk, syltlök, champinjoner och potatispuré

**Tillagning:** Koka upp grytan i en kastrull. Värm sedan potatispurén antingen i en skål i mikrovågsgugnen eller i en kastrull försiktigt på spisen.

**Uppläggning:** Lägg upp potatispurén i en tallrik med en liten kant. Håll sedan försiktigt ut grytan bredvid och servera.

**Allergener:** Mjölprotein, Sulfid/ Svaveldioxid

**Djurgårdsbrunns fisk- och skaldjursgryta** gjord på dagens fångst med krutonger och aioli

**Tillagning:** Koka upp grytan i en kastrull. Lägg i fisken i grytan och låt sjuda i ca 4-5 minuter.

**Uppläggning:** Skopa upp grytan försiktigt ur kastrullen och ner i en djup tallrik. Håll krutongerna ovanpå grytan och avsluta med att lägga dit en sked med aioli på toppen.

**Allergener:** Gluten, Ägg, Fisk, Kräftdjur/ blötdjur, Selleri, Senap, Sulfid/ Svaveldioxid

— WE LOVE TO SERVE YOU —

**BOCKHOLMENGGRUPPENS**  
**SALUHALL**

HELGENS MAT ÄNDA FRAM TILL DÖRREN FRÅN BOCKHOLMENGGRUPPEN CATERING & EVENT

**Stekta sojabiffar** med vitlöksbakade cocktailtomater, café de Parissmör och potatisgratäng

**Tillagning:** Sätt ugnen på 180 grader och vänta tills den blir varm. Sätt sedan in potatisgratängen i ugnen och ställ en klocka på 15 minuter. När klockan ringer sätter du in sojabiffarna och ställer klockan på 8 minuter.

**Uppläggning:** Lägg upp gratängen på en tallrik och placera sedan sojabiffarna på sidan av gratängen. Lägg tomaterna intill biffarna och lägg sedan på smöret ovanpå så det börjar smälta. Servera genast.

**Allergener:** Mjökprotein, Sojaböner, Senap, Sulfid/ Svaveldioxid

**Vegansk curry** med rostade rotfrukter och marinerade bönor

**Tillagning:** Koka upp curryn i en kastrull.

**Uppläggning:** Lägg ner curryn i en djup tallrik och håll sedan på dom marinerade bönorna och servera

**Allergener:** Sojaböner, Sulfid/ Svaveldioxid, Ärtor

WE LOVE TO SERVE YOU

# BOCKHOLMENGGRUPPENS SALUHALL

HELGENS MAT ÄNDA FRAM TILL DÖRREN FRÅN BOCKHOLMENGGRUPPEN CATERING & EVENT

## Desseter

### Tarte tatin med vaniljcrème

**Tillagning:** Sätt ugnen på 175 grader och vänta tills den är varm. Sätt in din tart tatin i en ungsfast form. Lägg gärna bakplåtspapper under om du har det hemma. Ställ en klocka på 5min.

**Uppläggnig:** Lägg upp på en assiett och servera med vaniljsåsen antingen direkt på eller i en skål på sidan.

**Allergener:** Mjölprotein, Gluten, Ägg

### Mandelkaka med äppelkompott, madeirasirap och saltrostade mandlar

**Tillagning:** Värm på äppelkompotten i en kastrull eller i mikrovågsugn i en skål, använd ej plastburken.

**Uppläggnig:** Placera mandelkakan i mitten på en assiett. Häll den varma kompotten rakt på mandelkakan. Häll över sirapen i en tunn stråle och strössla sedan över nöterna.

**Allergener:** Mjölprotein, Gluten, Ägg, Nötter/ jordnötter, Sulfit/ Svaveldioxid

### Hallonmoussetårta med ripplad choklad

**Tillagning:** -

**Uppläggnig:** Använd en stekspade för att lyfta ur moussetårtan och placera den på en assiett. Servera tårtan direkt.

**Allergener:** Mjölprotein, Gluten, Ägg, Nötter/ jordnötter, Sulfit/ Svaveldioxid

WE LOVE TO SERVE YOU

# BOCKHOLMENGGRUPPENS SALUHALL

HELGENS MAT ÄNDA FRAM TILL DÖRREN FRÅN BOCKHOLMENGGRUPPEN CATERING & EVENT

## Söndagsmiddag

**Lasagne** gjord på högrev med tomatsås och örter

**Tillagning:** Värm lasagnen i ugnen i ca 25min på 160 grader.

**Uppläggnig:** Använd en stekspade för att lägga upp lasagnen på en tallrik. .

**Allergener:** Mjölprotein, Gluten, Ägg, Sulfid/ Svaveldioxid

**Vegetarisk lasagne** gjord på sojafärs med tomatsås och örter

**Tillagning:** Värm lasagnen i ugnen i ca 25min på 160 grader..

**Uppläggnig:** Använd en stekspade för att lägga upp lasagnen på en tallrik.

**Allergener:** Mjölprotein, Gluten, Ägg, Sojaböner, Sulfid/ Svaveldioxid

**Bockholmens Bolognese** på högrev, smaksatt med svamp och grönsaker, serveras med casarecce pasta och parmesan

**Tillagning:** Koka pastan i rikligt med vatten i ca 11minuter. Koka upp bolognesen i kastrull. Riv eller hyvla parmesanen.

**Uppläggnig:** Lägg upp pastan i botten på en djup tallrik. Häll på såsen i mitten av pastan och strösla över parmesanen och servera.

**Allergener:** Mjölprotein, Gluten, Ägg, Sulfid/ Svaveldioxid