

WE LOVE TO SERVE YOU

BOCKHOLMENGGRUPPENS SALUHALL

HELGENS MAT ÄNDA FRAM TILL DÖRREN FRÅN BOCKHOLMENGGRUPPEN CATERING & EVENT

HELGMENY V. 38

295:-/P

Första serveringen

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: Mjökprotein, Gluten, Ägg, Sulfid/ Svaveldioxid

Andra serveringen

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

Tillagning: Klipp upp påsen och kör på medelvärm 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.

Uppläggnig: 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: Mjökprotein, Sulfid/ Svaveldioxid

Dessert

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: Mjökprotein, Gluten, Ägg