

— WE LOVE TO SERVE YOU —

BOCKHOLMENGGRUPPENS SALUHALL

HELGENS MAT ÄNDA FRAM TILL DÖRREN FRÅN BOCKHOLMENGGRUPPEN CATERING & EVENT

HELGMENY V. 39

295:-/P

Första serveringen

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

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

Uppläggning: Strö ut spenaten på en assiett. Lägg upp den ljumna rotsellerin utspritt 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, Sulfit/ Svaveldioxid

Andra serveringen

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 4-5minuter.

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

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

Dessert

Hallonmoussetårta med ripplad choklad

Tillagning: -

Uppläggning: 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