

WE LOVE TO SERVE YOU

BOCKHOLMENGGRUPPENS SALUHALL

HELGENS MAT ÄNDA FRAM TILL DÖRREN FRÅN BOCKHOLMENGGRUPPEN CATERING & EVENT

HELGMENY V. 40

295:-/P

Första serveringen

Sojabakat ankröst 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

Andra serveringen

Bouef Burguignon med rökt sidfläsk, syltlök, champinjoner och potatispuré

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

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

Allergener: Mjölprotein, Sulfid/ Svaveldioxid

Dessert

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. Håll den varma kompotten rakt på mandelkakan. Håll över sirapen i en tunn stråle och strössla sedan över nötterna.

Allergener: Mjölprotein, Gluten, Ägg, Nötter/ jordnötter, Sulfid/ Svaveldioxid