

— WE LOVE TO SERVE YOU —

BOCKHOLMENGGRUPPENS SALUHALL

HELGENS MAT ÄNDA FRAM TILL DÖRREN FRÅN BOCKHOLMENGGRUPPEN CATERING & EVENT

HELGMENY v. 48

295:-/P

Bröd

Brödpåse med Bockholmengruppens kavring, surdegsbröd och delikatessknäcke

Allergener: Mjölkprotein, gluten, sesam

Förrätt

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. Strösslå över pumpakärnorna och kras-sen. Sen kan du antingen servera den varma soppan i en kanna vid bordet eller hälla den direkt över fisken i skålen.

Allergener: Mjölkprotein, Ägg, Fisk, Sulfid/ Svaveldioxid

Varmrätt

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.

Uppläggnig: 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

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 strösslå sedan över nötterna.

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