

WE LOVE TO SERVE YOU

BOCKHOLMENGGRUPPENS SALUHALL

HELGENS MAT ÄNDA FRAM TILL DÖRREN FRÅN BOCKHOLMENGGRUPPEN CATERING & EVENT

Förrätter

Bockholmens skagenröra på rostad brioche	115
Chiligravad laxtartar med picklad avokado, pepparrotskräm och chilirostade pumpakärnor	95
Krämig hummersoppa smaksatt med cognac, saffranskesella och örtrostade krutonger	120
Jordärtskockssoppa med rökt portabellosvamp, rostade pumpakärnor och örtolja	95

Varmrätter

Grillad oxfilé med potatisgratäng, rödvinssås, örtsmör, tomatsallad med tryffel och schalottenlöksvinigraätt	225
Coq au vin på kycklinglår, morot, rökt fläksida, steklök och potatispuré	165
Kycklingspett med jordnötssås, nishikiris och kimchee	165
Teriyakibakad tofu med mandelris och rättikasallad	155
Boeuf Bourguignon med rökt fläksida, champinjon, pärlök och potatispuré	175
Meatballs klassiska köttbullar med potatispuré, gräddsås, råörda lingon och pressgurka	165
Långbakad fläksida med rödvinsbräserverade steklökar och rostade rotfrukter	165

Dessерter

Kaffeglaserad brownie med rostade nötter och hallonsås	75
Apelsintårta med vit choklad och apelsinrippel	75
Vaniljpannacotta med havtornssylt och choklادتäcke	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

Bockholmens skagenröra på rostad brioche

Tillagning: Rosta briochen i en brödrost eller stek den gyllenbrun i en stekpanna.

Uppläggnig: Placera den rostade briochen på en assiett och lägg skagenröran ovanpå.

Allergener: Ägg, Mjolkprotein, Gluten, Sulfid/ Svaveldioxid.

Chiligravad laxtartar med picklad avokado, pepparrotskräm och chilirostade pumpakärnor

Tillagning: Ingen tillagning behövs.

Uppläggnig: Lägg laxtartaren i botten på en assiett och placera sedan avokadon ovanpå. Placera pepparrotskrämen ovanpå avokadon. Strö över de chilirostade pumpakärnorna.

Allergener: Sulfid/ Svaveldioxid, Fisk, Mjolkprotein.

Krämig hummersoppa smaksatt med cognac, saffranskesella och örtrostade krutonger

Tillagning: Koka upp soppan i en kastrull.

Uppläggnig: Häll upp soppan i en lagom djup tallrik. Klicka saffranskesellan i mitten av tallriken och strö över krutongerna.

Allergener: Kräftdjur/ blötdjur, Mjolkprotein, Gluten, Sulfid/ Svaveldioxid.

Jordärtskockssoppa med rökt portabellosvamp, rostade pumpakärnor och örtolja

Tillagning: Koka upp soppan i en liten kastrull. Värm upp portabellosvampen lätt i mikrovågsugn.

Uppläggnig: Häll upp soppan i en lagom djup tallrik. Lägg portabellon i mitten av tallriken och strö över pumpakärnorna. Ringla örtoljan i en cirkel runt svampen.

Allergener: Mjolkprotein, Sulfid/ Svaveldioxid.

WE LOVE TO SERVE YOU

BOCKHOLMENGGRUPPENS SALUHALL

HELGENS MAT ÄNDA FRAM TILL DÖRREN FRÅN BOCKHOLMENGGRUPPEN CATERING & EVENT

Varmrätter

Grillad oxfilé med potatisgratäng, rödvinssås, tomatsallad med tryffel och schalottenlöksvinägrett och örtsmör

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. Blanda tomaterna med dressingen och lägg sedan tomatsalladen intill köttet. Placera smöret ovanpå köttet så det börjar smälta ner över köttet.

Allergener: Mjölprotein, Fisk, Senap, Sulfit/ Svaveldioxid, Selleri.

Coq au vin på kycklinglår, morot, rökt fläskside, steklök 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 mikrovågsugnen eller försiktigt i en kastrull på spisen.

Uppläggning: Lägg upp potatispurén på en tallrik med en liten kant. Placera sedan majskycklingklubban snett på purén och håll över såsen med rökt sidfläsk och champinjoner.

Allergener: Mjölprotein, Sulfit/ Svaveldioxid.

Kycklingspett med jordnötssås, nishikiris och kimchee

Tillagning: Sätt ugnen på 180 grader och vänta tills den blir varm. Lägg upp kycklingspetten med såsen i en ugnsfast form och ställ in i ugnen. Ställ en klocka på 10 minuter. Värm sedan Nishikiriset i mikrovågsugnen.

Uppläggning: Lägg Nishikiriset lite åt ena sidan av tallriken och placera sedan kycklingspetten snett upp på riset. Håll över såsen och placera sedan kimchee på sidan av kycklingspetten.

Allergener: Fisk, Jordnötter, Sulfit/ Svaveldioxid.

WE LOVE TO SERVE YOU

BOCKHOLMENGGRUPPENS SALUHALL

HELGENS MAT ÄNDA FRAM TILL DÖRREN FRÅN BOCKHOLMENGGRUPPEN CATERING & EVENT

Teriyakibakad tofu med mandelris och rättikasallad

Tillagning: Sätt ugnen på 180 grader och vänta tills den blir varm. Lägg upp tofun med såsen i en ugnsfast form och ställ in i ugnen. Ställ en klocka på 10 minuter. Värm mandelriset i mikrovågsugnen.

Uppläggning: Lägg mandelriset lite åt ena sidan av tallriken. Placera sedan tofun bredvid och håll över såsen. Placera rättikasalladen bredvid tofun.

Allergener: GSojaböner, Mjölkprotein, Sulfid/ Svaveldioxid, Sesamfrö.

Boeuf Bourguignon med rökt fläksida, champinjon, pärlök och potatispuré

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

Uppläggning: Lägg upp potatispurén på en tallrik med en liten kant. Håll sedan försiktigt grytan bredvid.

Allergener: Mjölkprotein, Sulfid/ Svaveldioxid.

Meatballs klassiska köttbullar med potatispuré, gräddsås, rårörda lingon och pressgurka

Tillagning: Värm potatispurén i en skål i mikrovågsugnen eller försiktigt i en kastrull på spisen. Koka upp köttbullarna i såsen.

Uppläggning: Lägg upp potatispurén åt ena sidan på en tallrik. Lägg upp köttbullarna bredvid och slå över såsen. Placera sedan upp lingonen och gurkan på sidan om.

Allergener: Senap, Mjölkprotein, Sulfid/ Svaveldioxid.

Långbakad fläksida med rödvinsbräserverade steklökar och rostade rotfrukter

Tillagning: Sätt ugnen på 180 grader och vänta tills den blir varm. Lägg fläksidan och rotfrukterna i en ugnsfast form och ställ in i ugnen. Ställ en timer på 15 minuter. Koka upp rödlökarna i en kastrull.

Uppläggning: Placera rotfrukterna i mitten av en tallrik. Placera sedan fläksidan ovanpå rotfrukterna. Strö lökarna runt om och ringla sedan såsen i cirklar runt fläksidan.

Allergener: Sulfid/ Svaveldioxid.

WE LOVE TO SERVE YOU

BOCKHOLMENGGRUPPENS SALUHALL

HELGENS MAT ÄNDA FRAM TILL DÖRREN FRÅN BOCKHOLMENGGRUPPEN CATERING & EVENT

Desseter

Kaffeglaserad brownie med rostade nötter och hallonsås

Tillagning: Ingen tillagning behövs.

Upplägning: Placera brownien i mitten av en assiett och ringla hallonsåsen runt om.

Allergener: Gluten, Mjölprotein, Nötter, Sojaböner, Ägg.

Apelsintårta med vit choklad och apelsinrippel

Tillagning: Ingen tillagning behövs.

Upplägning: Lägga upp på en assiett.

Allergener: Gluten, Mjölprotein, Sojaböner, Ägg.

Vaniljpannacotta med havtornssylt och choklادتäcke

Tillagning: Ingen tillagning behövs.

Upplägning: Servera direkt i formen.

Allergener: Mjölprotein, Sojaböner, Ägg.

— 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, Sulfit/ 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, Sulfit/ 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 strössla över parmesanen och servera.

Allergener: Mjölprotein, Gluten, Ägg, Sulfit/ Svaveldioxid