

WE LOVE TO SERVE YOU

BOCKHOLMENGGRUPPENS SALUHALL

HELGENS MAT ÄNDA FRAM TILL DÖRREN FRÅN BOCKHOLMENGGRUPPEN CATERING & EVENT

Förrätter

Nybrogatans svamptoast med krämig höstsvamp, rostad brioche och gräslök	99
Sojabakat ankbröst med krispig gurk- och rättikssallad, misodressing och rostade sesamfrön	90
Grillad rotselleri med parmesan (24 mån), spenat, hasselnötter och krasse	85
Blomkålssoppa med rökt marulkkind, forellrom och rostade pumpakärnor	95

Varmrätter

Grillade oxfilémedaljonger med vitlöksbakade cocktailtomater, café de Parissmör och potatisgratäng	185
Coq au vin med majsckvicklingklubba, rökt sidfläsk, champinjoner och potatispuré	145
Bouef Bourguignon med rökt sidfläsk, syltlök, champinjoner och potatispuré	145
Fisk- och skaldjursgryta gjord på dagens fångst med krutonger och aioli	155
Stekta sojabiffar med vitlöksbakade cocktailtomater, café de Parissmör och potatisgratäng	135
Vegansk curry med rostade rotfrukter och marinerade bönor	135

Desserten

Tarte tatin med vaniljcrème	85
Mandelkaka med äppelkompott, madeirasirap och saltrostade mandlar	75
Hallonmoussetårta med ripplad choklad	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

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: Mjölprotein, Gluten, Ägg, Sulfit/ Svaveldioxid

Sojabakat ankbröst 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, Sulfit/ Svaveldioxid

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

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

Uppläggnig: Strö ut spenaten på en assiett. Lägg upp den ljumna rotsellerin utspjutt 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, Nötter

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. Strössla över pumpakärnorna och krassen. Sen kan du antingen servera den varma soppan i en kanna vid bordet eller hålla den direkt över fisken i skålen.

Allergener: Mjölprotein, Ägg, Fisk, Sulfit/ Svaveldioxid

WE LOVE TO SERVE YOU

BOCKHOLMENGGRUPPENS SALUHALL

HELGENS MAT ÄNDA FRAM TILL DÖRREN FRÅN BOCKHOLMENGGRUPPEN CATERING & EVENT

Varmrätter

Grillade oxfilémedaljonger med vitlöksbakade cocktailtomater, café de Parissmör och potatisgratäng

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. Lägg tomaterna intill köttet och lägg sedan på smöret ovanpå köttet så det börjar smälta lite på köttet. Servera genast.

Allergener: Mjölprotein, Ägg, Fisk, Senap, Sulfid/ Svaveldioxid

Coq au vin med majs kycklingklubba, rökt sidfläsk, champinjoner 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 mikrovågsgugnen eller i en kastrull försiktigt på spisen.

Uppläggning: 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: Mjölprotein, Sulfid/ Svaveldioxid

Bouef Burguignon med rökt sidfläsk, syltlök, champinjoner och potatispuré

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

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

Allergener: Mjölprotein, Sulfid/ Svaveldioxid

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 4-5 minuter.

Uppläggning: 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

— WE LOVE TO SERVE YOU —

BOCKHOLMENGGRUPPENS
SALUHALL

HELGENS MAT ÄNDA FRAM TILL DÖRREN FRÅN BOCKHOLMENGGRUPPEN CATERING & EVENT

Stekta sojabiffar med vitlöksbakade cocktailtomater, café de Parissmör och potatisgratäng

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 sojabiffarna och ställer klockan på 8 minuter.

Uppläggning: Lägg upp gratängen på en tallrik och placera sedan sojabiffarna på sidan av gratängen. Lägg tomaterna intill biffarna och lägg sedan på smöret ovanpå så det börjar smälta. Servera genast.

Allergener: Mjölprotein, Sojaböner, Senap, Sulfid/ Svaveldioxid

Vegansk curry med rostade rotfrukter och marinerade bönor

Tillagning: Koka upp curryn i en kastrull.

Uppläggning: Lägg ner curryn i en djup tallrik och håll sedan på dom marinerade bönorna och servera

Allergener: Sojaböner, Sulfid/ Svaveldioxid, Ärtor