

— WE LOVE TO SERVE YOU —

**BOCKHOLMENGRUPPENS**

# **SALUHALL**

HELGENS MAT ÄNDA FRAM TILL DÖRREN FRÅN BOCKHOLMENGRUPPEN CATERING & EVENT

## **Lyxmeny**

**895:-/2P**

### **Bröd**

Brödpåse med Bockholmengruppens kavring, surdegsbröd och delikatessknäcke

Allergener: Mjölprotein, gluten, sesam

### **Tilltugg**

Löjromskräm med blinier

### **Förrätt**

Krämig hummersoppa smaksatt med cognac, saffranskesella och örtrostade krutonger

Tillagning: Koka upp soppan i en kastrull.

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

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

### **Varmrätt**

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.

Uppläggnig: 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, Sulfid/ Svaveldioxid, Selleri.

### **Dessert**

Kaffeglaserad brownie med rostade nötter och hallonsås

Tillagning: Ingen tillagning behövs.

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

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