

WE LOVE TO SERVE YOU

BOCKHOLMENGGRUPPENS SALUHALL

HELGENS MAT ÄNDA FRAM TILL DÖRREN FRÅN BOCKHOLMENGGRUPPEN CATERING & EVENT

Lyxmeny 895:-/2P

Tilltugg

Löjromskräm med blinier

Tillagning: Smörstek Blinierna i en panna så att de blir varma och får fin färg.

Uppläggning: Lägg ut de nystekta blinierna på ett serveringsfat eller tallrik.
Fördela löjromskrämen jämnt mellan plättarna.

Allergener: Gluten, Mjökprotein, Ägg, Fisk

Bröd

Brödpåse med Bockholmengruppens kavring, surdegsbröd och delikatessknäcke

Allergener: Mjökprotein, gluten, sesam

Förrätt

Burrata med körsbärstomater, basilikapesto och rostade pumpafrön.

Uppläggning: Bryt burrratan på mitten och lägg upp på en assiett. Strö lite peppar på den.
Lägg körsbärstomaterna på sidan om och ringla sedan över peston.
Toppa allt med dom rostade pumpafröna.

Allergener: Mjökprotein, Sulfit/ Svaveldioxid.

Varmrätt

Grillad oxfilé med primörer, ört- & vitlökssmör samt dill- & mynta yoghurt

Tillagning: Förvärm ugnen till 180°C. Sätt in primörerna i ugnen och ställ en timer på 20 minuter.

Sätt sedan in oxfilén tillsammans med primörerna efter halva tiden.
Låt allt stå en stund längre för hårdare stekgrad på oxfilén.

Uppläggning: Häll upp primörerna på ena sidan av tallriken och placera sedan oxfilén intill.
Lägg på smöret ovanpå så att det kan smälta ner på köttet. Servera med såsen på sidan.

Allergener: Mjökprotein, Selleri, Sulfit/ Svaveldioxid.

Dessert

Bakad citroncheesecake med passionfrukt

Tillagning: Låt cheesecaken stå framme i rumstemperatur i ca 15 minuter innan servering.

Uppläggning: Placera cheesekaken på en assiett och servera.

Allergener: Mjökprotein, Ägg, Gluten, Sulfit/ Svaveldioxid.