

WE LOVE TO SERVE YOU

# BOCKHOLMENGGRUPPENS SALUHALL

HELGENS MAT ÄNDA FRAM TILL DÖRREN FRÅN BOCKHOLMENGGRUPPEN CATERING & EVENT

## A LA CARTE

### Förrätter:

Öjebyröra med brioche & chilirostade frön | 115kr

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

**Uppläggnig:** Placera den rostade briochen på en assiett och lägg sedan Öjebyröran ovanpå. Toppa med sedan allt med chilirostade frön.

**Allergener:** Skaldjur, Ägg, Mjolkprotein, Gluten, Sulfit / Svaveldioxid.

Grön Gazpacho med rostad tomatolja, krutonger & rökt paprikakräm | 95kr

**Tillagning:** Mixa gazpachon med en stavmixer.

**Uppläggnig:** Häll gazpachon i en djup tallrik. Klicka i den rökta paprika krämen och toppa med krutonger. Ringla sedan tomatoljan runt paprikakrämen.

**Allergener:** Mjolkprotein, Gluten, Sulfit/ Svaveldioxid.

Burrata med körsbärstomater & basilikapesto | 120kr

**Uppläggnig:** 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:** Mjolkprotein, Sulfit/ Svaveldioxid.

Sobrasadaröra på levaintoast & saltrostad mandel | 95kr

**Tillagning:** Rosta levaintoasten i en brödrost eller stek den gyllenbrun.

**Uppläggnig:** Placera levaintoasten på en assiett och lägg sedan sobrasadaröran ovanpå. Strössla över dom saltrostade mandlarna.

**Allergener:** Gluten, Sulfit/ Svaveldioxid, Mandel.

# BOCKHOLMENGGRUPPENS SALUHALL

HELGENS MAT ÄNDA FRAM TILL DÖRREN FRÅN BOCKHOLMENGGRUPPEN CATERING & EVENT

## Varmrätter:

Grillad oxfilé med primörer, örtsmör samt dill- & myntayoghurt | 225kr

**Tillagning:** Förvärm ugnen till 180°C. Ställ in primörerna i ugnen och sätt en timer på 20 minuter. Ställ in oxfilén i ugnen tillsammans med primörerna efter halva tiden. Låt allt stå en stund längre för hårdare stekgrad på oxfilén.

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

**Allergener:** Mjölprotein, Selleri, Sulfit/ Svaveldioxid.

Lax i kapprock med färskpotatis, dill, syrad silverlök, gräddfilsröra & brödsmulor | 165kr

**Tillagning:** Förvärm ugnen till 150°C. Sätt in paketet i ugnen och ställ en klocka på 15 minuter.

**Uppläggning:** Lägg över maten från paketet försiktigt på en tallrik. Klicka sedan på gräddfilsröran ovanpå. Toppa med brödsmulorna.

**Allergener:** Mjölprotein, Gluten, Sulfit/ Svaveldioxid, Fisk.

Grillad flankstek med chorizo, potatislåda, vitlöksrostade körsbärstomater samt Bockholmengruppens kalla bearnaise | 185kr

**Tillagning:** Förvärm ugnen till 180°C. Ställ in potatislådan och sätt en timer på 20 minuter. Ställ in köttet i ugnen tillsammans med potatislådan efter halva tiden. Låt allt stå en stund längre för hårdare stekgrad.

**Uppläggning:** Lägg upp potatisen på ena sidan av tallriken. Placera köttet lite snett upp på potatisen. Lägg chorizon och tomaterna bredvid köttet och klicka den kalla bearnaisen på tallriken.

**Allergener:** Ägg, Mjölprotein, Sulfit/ Svaveldioxid.

Vegospett med tzay, kronärtskocka & paprika. samt potatislåda & rostad paprikasås | 155kr

**Tillagning:** Förvärm till 180°C. Ställ in potatislådan och sätt en timer på 20 minuter. Under tiden så grillar du spetten på grillen eller steker dom i en stekpanna.

**Uppläggning:** Häll över potatislådan på en tallrik och lägg på grillspetten. Servera såsen på sidan.

**Allergener:** Mjölprotein, Sojaböner, Sulfit/ Svaveldioxid.

Grillspett med oxfilé, kronärtskocka & paprika. samt potatislåda & rostad paprikasås | 155kr

**Tillagning:** Förvärm till 180°C. Ställ in potatislådan och sätt en timer på 20 minuter. Under tiden så grillar du spetten på grillen eller steker dom i en stekpanna.

**Uppläggning:** Häll över potatislådan på en tallrik och lägg på grillspetten. Servera såsen på sidan.

**Allergener:** Mjölprotein, Sulfit/ Svaveldioxid.

Sojabakad kycklingårfilé med örtrostade rotfrukter, grön sparris & chili/lime dressing | 155kr

**Tillagning:** Förvärm ugnen till 180°C. Ställ in rotfrukterna och sätt en timer på 20 minuter.. Ställ in kycklingen i ugnen tillsammans med rotfrukterna efter halva tiden.

**Uppläggning:** Lägg rotfrukterna i en hög mitt på tallriken. Lägg sparrisen bredvid och placera kycklingen ovanpå. Ringla dressingen över kycklingen.

**Allergener:** Selleri, Mjölprotein, Sulfit/ Svaveldioxid.

WE LOVE TO SERVE YOU

# BOCKHOLMENGGRUPPENS SALUHALL

HELGENS MAT ÄNDA FRAM TILL DÖRREN FRÅN BOCKHOLMENGGRUPPEN CATERING & EVENT

## Dessерter:

Kaffeglacerad brownie med rostade nötter och hallon | 85kr

**Tillagning:** Ingen tillagning behövs.

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

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

Bakad citroncheesecake med passionsfrukt | 85kr

**Tillagning:** Ingen tillagning behövs.

**Uppläggnig:** Lägg upp cheesecaken på en assiett och servera.

**Allergener:** Gluten, Mjölprotein, Ägg.

Vaniljpannacotta med jordgubbskompott och nötcrunch | 85kr

**Tillagning:** Ingen tillagning behövs.

**Uppläggnig:** Servera pannacottan som den är i plastburken och toppa med nötter.

**Allergener:** Mjölprotein, Gluten Nötter.