

WE LOVE TO SERVE YOU

BOCKHOLMENGGRUPPENS SALUHALL

HELGENS MAT ÄNDA FRAM TILL DÖRREN FRÅN BOCKHOLMENGGRUPPEN CATERING & EVENT

STORA JULLÅDAN FÖR 2 PERSONER

BRÖD & OST

Brödkorg ^{1 2}
två sorters knäcke & julvört
Kryddost ¹

SMAKER FRÅN HAVET

Vitlökssill ^{1 3 4 10}
Senapssill ^{1 3 4 10}
Inlagd Sill ⁴
Kallrökt Lax ⁴
Gravad Lax ⁴

KALLSKURET

Bokspånrokt Älgkorv
Duroc Julskinka ^{2 3 10}

VARMA INSLAG

Janssons Frestelse ^{1 4}
Rökt Prinskorv
Köttbullar ^{1 10}
Bakad Fläksida
Potatis

TILLBEHÖR

Hovmästarsås ^{3 10 11}
Grovkorning Senap ^{10 12}
Rödbetsallad ^{1 3 10}
Rödkål ¹²
äpple & kryddnejlika

SÖTT

Pepparkaka ²
Knäck ^M
Ischoklad ^{1 8}
Polkagrisar
Mjuk pepparkaka ^{1 2 3}
apelsinfrostning

ALLERGENER

¹ Mjölprotein ² Gluten ³ Ägg ⁴ Fisk ⁵ Kräftdjur/Blötdjur
⁶ Nötter/Jordnötter ⁷ Lupin ⁸ Sojaböner ⁹ Selleri ¹⁰ Senap
¹¹ Sesam ¹² Sulfid/Svaveloxid ¹³ Ärtor ^M Mandel

TILLREDNING

Koka potatisen i saltat vatten.

Stek på prinskorv, köttbullar och fläksida tills de har fått fin stekyta och är varma.

Grantinera Jansson i ugn på 200°C till den har fått gyllenbrun färg.

Värm rödkålen i en kastrull på spisen. Tillsätt lite vatten vid uppvärmning.

Duka fram och slå er till bords.

SMAKLIG MÅLTID!

