

WE LOVE TO SERVE YOU

BOCKHOLMENGGRUPPENS SALUHALL

HELGENS MAT ÅNDA FRAM TILL DÖRREN FRÅN BOCKHOLMENGGRUPPEN CATERING & EVENT

NYÅRSMENY 595:-

Kanapé

Mini Blinier med löjrom och gräslökskräm

Allergener: Mjölprotein, Gluten, fisk

Förrätt

Bockholmens skagenröra med rostad brioche och citron

Tillagning och upplägning:

Rosta eller smörstek briochen tills den får en fin gyllenbrun färg. Lägg upp briochan direkt på en assiett och lägg på skagenröran. Servera med citronen på sidan.

Allergener: Mjölprotein, Gluten, Kräftdjur/Blötdjur, Senap, Sulfid/Svaveldioxid

Varmrätt

Hängmörad oxfilé serveras med potatisgratäng, Café de Paris-smör samt en liten fransk tomatsallad

Tillagning och upplägning:

Sätt på ugnen på 160°C. Stoppa in potatisgratängen och oxfilén i ugnen och ställ en timer på 15min. När timern ringer så kontrollera innertemperaturen på köttet. För medium så är ca 54°C lagom. När köttet nästan nått lagom temperatur så ta ut den och låt vila på bänken. Låt gratängen stå kvar tills den är ordentligt varm. Blanda under tiden tomaterna med vinnägretten. Lägg upp alltsammans på en tallrik med smöret ovanpå köttet.

Allergener: Mjölprotein, Sulfid/Svaveldioxid

Dessert

Kaffeglaserad brownie med färska hallon och kanderade mandlar

Tillagning och upplägning:

Lägg upp brownien på en assiett och dekorera sedan med hallon och kanderade mandlar.

Allergener: Mjölprotein, Gluten, Mandel

Tillbehör

Brödpåse med Bockholmengruppens kavring och delikatessknäcke

Allergener: Mjölprotein, Gluten

WE LOVE TO SERVE YOU

BOCKHOLMENGGRUPPENS
SALUHALL

HELGENS MAT ÄNDA FRAM TILL DÖRREN FRÅN BOCKHOLMENGGRUPPEN CATERING & EVENT

VEGETARISK NYÅRSMENY 595:-**Kanapé**

Mini Blinier med tångkaviar och gräslökskräm

Allergener: Mjölkprotein, Gluten**Förrätt**

Rostad blomkålssoppa med tryffelsmakande grönkål, pumpakärnor och örtolja

Tillagning och upplägning:

Koka upp soppan i en kastrull och häll sedan ner den i en djup tallrik. Toppa soppan med grönkålen och pumpakärnorna. Ringla därefter örtoljan runtom i tallriken.

Allergener: Mjölkprotein, Sulfid/Svaveldioxid**Varmrätt**

Långbakad kålrot serveras med bönragu, potatisgratäng, Café de Paris-smör samt en liten fransk tomatsallad

Tillagning och upplägning:

Sätt på ugnen på 160°C. Stoppa in potatisgratängen och kålroten i ugnen och ställ en timer på 15min. Kontrollera att maten blivit ordentligt varm. Blanda sedan tomaterna med vinnägretten. Lägg upp alltsammans på en tallrik med smöret ovanpå kålroten.

Allergener: Mjölkprotein, Soja, Sulfid/Svaveldioxid**Dessert**

Kaffeglaserad brownie med färska hallon och kanderade mandlar

Tillagning och upplägning:

Lägg upp brownien på en assiett och dekorera sedan med hallon och kanderade mandlar.

Allergener: Mjölkprotein, Gluten, Mandel**Tillbehör**

Brödpåse med Bockholmengruppens kavring och delikatessknäcke

Allergener: Mjölkprotein, Gluten