

WE LOVE TO SERVE YOU

BOCKHOLMENGGRUPPENS SALUHALL

HELGENS MAT ÄNDA FRAM TILL DÖRREN FRÅN BOCKHOLMENGGRUPPEN CATERING & EVENT

HELGMENY V. 3

295:-/P

Bröd

Brödpåse med Bockholmengruppens kavring, surdegsbröd och delikatessknäcke

Allergener: Mjölkprotein, gluten, sesam

Förrätt

Nybrogatans svamptoast med krämig höstsvamp, rostad brioche och gräslök

Tillagning: Värm svampstuvningen i en skål i mikrovågsugn, använd ej plastburken. Rosta briochen i en brödrost eller stek den gyllenbrun.

Uppläggning: Lägg briochen på en assiett och håll den varma svampstuvningen ovanpå. Strö sedan på gräslöken över hela stuvningen och servera direkt.

Allergener: Mjölkprotein, Gluten, Ägg, Sulfit/ Svaveldioxid

Varmrätt

Bouef Burguignon med rökt sidfläsk, syltlök, champinjoner och potatispuré

Tillagning: Koka upp grytan i en kastrull. Värm sedan potatispurén antingen i en skål i mikrovågsugnen eller i en kastrull försiktigt på spisen.

Uppläggning: Lägg upp potatispurén i en tallrik med en liten kant. Håll sedan försiktigt ut grytan bredvid och servera.

Allergener: Mjölkprotein, Sulfit/ Svaveldioxid

Dessert

Mandelkaka med äppelkompott, madeirasirap och saltrostade mandlar

Tillagning: Värm på äppelkompotten i en kastrull eller i mikrovågsugn i en skål, använd ej plastburken.

Uppläggning: Placera mandelkakan i mitten på en assiett. Håll den varma kompotten rakt på mandelkakan. Håll över sirapen i en tunn stråle och strössla sedan över nöterna.

Allergener: Mjölkprotein, Gluten, Ägg, Nötter/ jordnötter, Sulfit/ Svaveldioxid