

WE LOVE TO SERVE YOU

# BOCKHOLMENGGRUPPENS SALUHALL

HELGENS MAT ÄNDA FRAM TILL DÖRREN FRÅN BOCKHOLMENGGRUPPEN CATERING & EVENT

## HELGMENTY V. 4

295:-/P

### Bröd

Brödpåse med Bockholmengruppens kavring, surdegsbröd och delikatessknäcke

Allergener: Mjölkprotein, gluten, sesam

### Förrätt

Sojabakat ankbröst med krispig gurk- och rättikssallad, misodressing och rostade sesamfrön

Tillagning: -

Uppläggnig: Lägg ut den skivade ankan i botten på en assiett, lägg gurk- och rättikssalladen ovanpå i en linje tvärs över ankan. Håll försiktigt misodressingen i en tunn stråle över hela salladen och strössla på sesamfröna på hela rätten och servera sedan.

Allergener: Ägg, Sojabönor, Senap, Sesam, Sulfit/ Svaveldioxid

### Varmrätt

Fisk- och skaldjursgryta gjord på dagens fångst med krutonger och aioli

Tillagning: Koka upp grytan i en kastrull. Lägg i fisken i grytan och låt sjuda i ca 4-5minuter.

Uppläggnig: Skopa upp grytan försiktigt ur kastrullen och ner i en djup tallrik. Håll krutongerna ovanpå grytan och avsluta med att lägga dit en sked med aioli på toppen.

Allergener: Gluten, Ägg, Fisk, Kräftdjur/ blötdjur, Selleri, Senap, Sulfit/ Svaveldioxid

### Dessert

Hallonmoussetårta med ripplad choklad

Tillagning: -

Uppläggnig: Använd en stekspade för att lyfta ur moussetårtan och placera den på en assiett. Servera tårtan direkt.

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