

# ORANGERIET

sommar 2019

Välkomna till vårt härliga orangeri precis nere vid vattnet här på Bockholmen!

Här erbjuder vi specialarrangemang för upp till 30 personer. All mat serveras "family style" på plankor, brickor och i skålar. vi önskar er enhetliga beställning senast 1 vecka innan arrangemanget. observera att om ni endast är ett fåtal i sällskapet som äter grönt så gör vi en variation på de gröna rätterna (se separat meny för veganska alternativ).

Minimum antal för bokning av orangeriet är 15 personer och en lokalhyra på 2000 kr tillkommer. Det går självklart även bra att boka orangeriet med ett mindre sällskap (högre lokalhyra).



[www.bockholmen.com](http://www.bockholmen.com)

**A V B O K N I N G S R E G L E R**  
priser är ink. moms. avbokning av evenemang måste ske minst tio arbetsdagar före utförandets datum för att undgå debitering. sker avbokningen efter detta debiteras 500:- per bokad gäst. antalet kan justeras kostnadsfritt fram tills två dagar innan ankomsttid. betalningsvillkor 10 dagar.

## 695 kr/pers chef's choice meny 1

kökets val av de rätter vi tycker är  
bäst för dagen

vi börjar med ett par snacks

fortsätter med 2 förrätter som dukas ut på bordet

huvudnumret blir ert val av fisk eller kött, eller varför inte  
lite av varje 50 - 50

avslutningsvis serverar vi nykörd  
glass och kvällens utvalda dessert

## övriga menyer för förbeställning

### förrätter

#### 245 kr/pers skärgår'n

inlagd sill, cheesecake på matjessill toppad med  
avrugakaviar, skagenröra med en klick löjrom och  
dubbelrökt regnbågsfilé

serveras med bockholmens brödkorg, nykokt  
färskpotatis, smörstekt brioche, gräddfil, citron,  
pepparrotsmajonnäs med senap, picklad gurka och  
hackad sommarlök

tillval: bockholmens hemkryddade snaps 22/cl

#### 255 kr/pers côte d'azur

3 utvalda charkuterier, råbiff på oxinnanlår med cognac  
och dijon, sotad tonfiskloin med gremoulata

serveras med torkade tomaters med mozzarella och  
basilika, pistou, friterad kronärtskocka med tryffelkräm,  
cornichons & oliver i grillad citronolja samt grillat  
levainebröd

#### 205 kr/pers nyskördat

(vissa animaliska produkter tillsätts, men  
går att få helt vegetarisk)

inkokt sparris med mandelcrumble, saltbakade gula,  
rosa & röda betor, krämig moröt med salvia, brynt smör  
och pecorino

serveras med grillad paprikadressing,  
gräslökshollandaise, eldad romansallad och  
krassesallad med fetaost och krispigt chorizoströssel

## huvudrätter

- 395 kr/pers    grisfest a la medelhav  
hel krispig spädgris, grillad iberico karré, revben och långsamt bakad fläksida
- serveras med säsongens primörer, potatispuré med rostad vitlök, grönsallad, tomatsallad, aioli, örtsmör, tryffelcrème och rostad sky
- 455 kr/pers    blandad grill från land och hav  
grillat: hängmörad entrecôte, rödingfilé, majs kyckling och chorizo
- serveras med säsongens primörer, färskpotatis, pommes frites, grönsallad, bearnaise, fetaostkräm, örtsmör, tomatsalsa och rostad sky
- rätten går även att beställas med grillbitar endast från havet, landet eller vegetariskt

## dessert

- 125 kr/pers    noppade jordgubbar  
marinerade i lime och fläder med friterad sockerkaka, lättbrända maränger, kardemumma och yoghurtglass
- 125 kr/pers    mörk choklad i glas  
med chokladmousse, hallonkräm, nötkrisp och lättvispad blåbärsgrädde
- 95 kr/pers    cocos brûlée  
med liten ananassalsa och citronmeliss
- 150 kr/pers    färska utvalda ostar  
med tillbehör
- 95 kr/bit    tårtmeny, 1-14 bitar
- choklad  
mörk och ljus chokladmousse med hallon, somriga bär, vit choklad och passionfrukt
- gräddtårta  
sockerkaka, vaniljkräm, jordgubbskräm, maränger och riven lime
- citrontarte  
med italiensk maräng och hallon

## skaldjursplatåer

- 895 kr/pers stora platån  
1/1 kanadensisk hummer, kungskrabba, ostron,  
pilgrimsmusslor, grönländska räkor, rökta räkor och  
blåmusslor
- 595 kr/pers lilla platån  
1/2 kanadensisk hummer, grönländska räkor, rökta räkor,  
blåmusslor ochh kokt mondi krabba

tillbehör till platåerna  
majonnäs, aioli, cocktaildressing, lökvinägrett, citroner,  
brioche och rågbröd

## tillval

- skaldjur
- 275 kr 1/2 hummer
- 95 kr/styck havskräfta
- 195 kr/bit kungskrabba
- 55 kr/100g grönländska räkor
- 55 kr/100g rökta räkor
- dagspris insjökräftor (vid säsong)

- franska ostron
- 35 kr/styck fine de claire
- 45 kr/styck utah beach
- 55 kr/styck belon

- kaviar
- 755 kr/30g italiensk störkaviar
- 995 kr/30g carelin kaviar

## dryckespaket

- 490 kr/pers paket 1  
4 glas väl utvalda drycker till er meny

- 595 kr/pers paket 2  
4 glas av våra bästa sorteringar med påfyllning