

ORANGERIET

VÅR CHAMBRE SEPARÉE PÅ BRYGGAN | MAJ - SEPTEMBER 2018

VÄLKOMNA TILL VÅRT HÄRLIGA ORANGERI PRECIS NERE VID VATTNET HÄR PÅ BOCKHOLMEN. HÄR ERBJUDER VI SPECIALARRANGEMANG FÖR UPP TILL 30 PERSONER. 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).

ALL MAT SERVERAS FAMILY STYLE - FÖR ALLA ATT DELA PÅ - PÅ PLANKOR, BRICKOR OCH I SKÅLAR. VI ÖNSKAR ER ENHETLIGA BESTÄLLNING AV TRERÄTTSMENY SENAST 1 VECKA INNAN ERT ARRANGEMANG.

OBSEVERA ATT OM NI ENDAST ÄR ETT FÅTAL I SÄLLSKAPET SOM ÄTER GRÖNT SÅ GÖR VI EN VARIATION PÅ DE GRÖNA RÄTTERNA.

SNACKS

Chips med löjromsdipp, rödlök och dill 65 kr

Snitt med skagenröra, forellrom och dill 55 kr/st

Snitt med anklermousse, tomatmarmelad och hasselnöt 55 kr/st

Snitt med falsk kaviar, smetana och gräslök 50 kr/st

Utvalda charkuterier med nybakad baguette, tryffelpecorino och aioli 155 kr/st

BRÖDKORGEN

INGÅR ALLTID



Bockholmens hembakade baguette och kavring med vispad smör, olivolja samt kravmärkt knäckebröd från Kalmar.

FÖRRÄTTER

250 KR/PERSON



HAV & SJÖ

Löjrom med rökt och friterad färskpotatis, smetana och gräslök.
Grillad pulp med basilika-aioli, lättbakad tomat och torra svarta oliver.
Vedugnsgratinerade ostron med rostad vitlöksaioli och fräsigt persilja.
Friterad glaskrabba med ingefärs- & limevinägrett, picklad gurka och koriander.



LAND & GÅRD

Sommarens oxtartar.
Vedugnsbakad sparris med hollandaise och grillat sidfläsk.
Grillat surdegsbröd med riven anklaver, fikon och picklad lök.
Rostad tuppvinge med mojo rojo, eldad sallad och fetast.



SKOG & TRÄDGÅRD

Vedugnsbakad sparris med tryffelhollandaise, torkade örter och persiljeolja.
Buffelmozzarella med variation på tomat, olivolja och krispigt bröd.
Rostad spetskål med spenat, hasselnötter, parmesan och brynt smör.
Nässel- & krassesoppa, krämbakat ägg och falsk kaviar på alger.



HUVUDRÄTTER



SOMMARGRILL FRÅN LAND & HAV

455 KR/PERSON

FRÅN GRILL OCH VEDUGN

Biff - Sydamerikansk Hereford. (100g /p)

Fläskfilé från Roslagen. (100g /p)

Rödingfilé från Jämtland. (100g /p)

Pilgrims mussla på spett från norra ishavet. (1st /p)

SÅSER & TILLBEHÖR

Bearnaise, rödvinssky och persiljeaioli.
Pommes frites med Bockholmens kryddblandning.

SERVERAS MED

Färgglada betor med smulad fetast och pumpafrön.
Primörer efter säsong med honung och vitlök.
Sallad på lättbakade sommartomater.



DEN GRÖNA MENYN

395 KR/PERSON

FRÅN GRILL OCH VEDUGN

Grillad grön och vit sparris.
Vedugnsbakad paj med västerbottenost och falsk kaviar.
Halloumi och portabellospett.

SÅSER & TILLBEHÖR

Yoghurt med avokado - hollandaisesås - kryddig aioli med chili.

FRÅN SPISEN

Friterad färskpotatis med örter och vitlök.
Kryddkokt blomkål och broccoli med solroskärnor och honung.

SERVERAS MED

Sallad på buffelmozzarella, sommartomater och basilika.
Grön sommarsallad med krispigt bröd och cruditéer.



SE ÄVEN VÅR
SKALOJURSMIDDAG
PÅ NÄSTA SIDA!

ORANGERIET

VÅR CHAMBRE SEPARÉE PÅ BRYGGAN | MAJ - SEPTEMBER 2018

VÄLKOMNA TILL VÅRT HÄRLIGA ORANGERI PRECIS NERE VID VATTNET HÄR PÅ BOCKHOLMEN. HÄR ERBJUDER VI SPECIALARRANGEMANG FÖR UPP TILL 30 PERSONER. 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).

ALL MAT SERVERAS FAMILY STYLE - FÖR ALLA ATT DELA PÅ - PÅ PLANKOR, BRICKOR OCH I SKÅLAR. VI ÖNSKAR ER ENHETLIGA BESTÄLLNING AV TRERÄTTSMENY SENAST 1 VECKA INNAN ERT ARRANGEMANG.

OBSEVERA ATT OM NI ENDAST ÄR ETT FÅTAL I SÄLLSKAPET SOM ÄTER GRÖNT SÅ GÖR VI EN VARIATION PÅ DE GRÖNA RÄTTERNA.

SKALDJURSMIDDAG

995 KR/PERSON
(795 KR/PERSON UTAN HUMMER)



ISADE SKALDJUR

Hummer ½
Klassiskt kokt krabba ½
Rökta och färska räkor (250g /p)
Ostron (2st /p)

VARMA SKALDJUR

Moules à la crème
Vedugnsgratinerade havskräftor
Grillad pilgrimsmussla på spett

SERVERAS MED

Västerbottenstapaj, smörslungad färskpotatis,
smetana och hackad sommarlök

MER TILLBEHÖR

I BRÖDKORGEN

Vår hembakade baguette, Bockholmens kavring,
västerbottensost och vispat smör

SÅSER

Majonnäs, chilioli, lökvinägrett och tryffelaioli

SÖTT AVSLUT

ERT VAL AV TÄRTA



TÄRTA



BOCKHOLMENS UTVALDA TÄRTOR

95 KR/BIT
MINIMUM 10 BITAR PER SÄLLSKAP

Chokladmousse

med rårörda bär, lättvispad grädde och passionsfrukt

Gräddtårta

med klassisk anslagsbotten, vaniljkräm och somriga bär

Citrontarte

med italiensk maräng, jordgubbar och bärsås

Somrig smulpoj

med kaneläpplen och vaniljsås



VINPAKET

BRA VINER 490:-/PERSON

BÄTTRE VINER 565:-/PERSON

med ett glas till förrätten,
ett glas med påfyllning till varmrätten
samt ett glas dessertvin

Bockholmen

HAV & RESTAURANG

AVBOKNINGSGREGLER

PRISER ÄR INK. MOMS. AVBOKNING AV EVENEMANG MÅSTE SKE MINST SJU DAGAR FÖRE UTFÖRANDETS DATUM FÖR ATT UNDGA DEBITERING. SKER AVBOKNINGEN EFTER DETTA DEBITERAS 500 KRONOR PER BOKAD GÄST. ANTALET KAN JUSTERAS KOSTNADSFRETT FRAM TILLS TVÅ DAGAR INNAN ANKOMSTID. BETALNINGSVILLKOR 10 DAGAR.