

# ATELJÉN

TRERÄTTSMENYER | OKTOBER - NOVEMBER 2018

VÄLKOMNA TILL VÅR HÄRLIGA ATELJÉ EN TRAPPA UPP HÄR PÅ BOCKHOLMEN. HÄR ERBJUDER VI MIDDAG FÖR UPP TILL 30 PERSONER. MINIMUM ANTAL FÖR ATT BOKA ATELJÉN EXKLUSIVT ÄR 15 PERSONER OCH EN LOKALHYRA PÅ 2000 KR TILLKOMMER. DET GÅR SJÄLVKLART ÄVEN BRA ATT BOKA ATELJÉN EXKLUSIVT MED ETT MINDRE SÄLLSKAP (HÖGRE LOKALHYRA). VI ÖNSKAR ER FÖRBESTÄLLNING AV MENY SENAST EN VECKA INNAN ER MIDDAG. VILL NI VETA EXAKT VAD MATEN INNEHÅLLER? MEJLA OSS!

## MENY ETT

595:-/PERSON

### PILGRIMSMUSSLA

sotad tunt skivad "carpaccio" med krispig hollandaise, torkat bovete och forellrom



### HELSTEKT VAKTEL

med variation på svartrot, tranbär och höstens bästa svamp



### VARM HJORTFRONTARTLETTE

på mördeg med vanilj och enbärsglass, italiensk maräng och citron

## MENY TRE

450:-/PERSON

### SVARTROT

med torkad havre, krämig och riven tryffel och rostad höstsvamp



### HELBAKAD HÖSTPUMPA

med grillad citron, brynt smör, variation på lök och getost



### VARM HJORTFRONTARTLETTE

på mördeg med vanilj och enbärsglass, italiensk maräng och citron

## MENY TVÅ

555:-/PERSON

### KALVTARTAR

med rostat bovete, söt och krispig lök samt riven lakrits



### ÅNGAD RÖDINGFILÉ

med potatispuré, skummig musselsås, vongole, kronärtskocka och tomat



### NOUGAT

kräm på mörk choklad och hasselnötter med passionsfrukt och körsbär

## 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 UNDGÅ DEBITERING. SKER AVBOKNINGEN EFTER DETTA DEBITERAS 500:- PER BOKAD GÄST. ANTALET KAN JUSTERAS KOSTNADSFRITT FRAM TILLS TVÅ DAGAR INNAN ANKOMSTTID. BETALNINGSVILLKOR 10 DAGAR.