

ATELJÉN

maj - juni 2019

Välkomna till vår härliga Ateljé!

Här erbjuder vi middag för upp till
30 personer.

Minimiantalet 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 mot en högre
lokalhyra.



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 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.

695 kr/p

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

605 kr/p

trerätters classic meny 2

vit sparris

gravad och kokt i rapsolja, med löjromshollandaise,
gräslök, lagrad prästost och puffat bovete

grillad svensk hängmörad entrecôte eller
grillad rödingfilé

med madeirasky, brutet bearnaisesmör, pommes anna,
tomatconccassé och brytböner stekta i syrlig lök

noppade jordgubbar

marinerade i lime och fläder med friterad sockerkaka,
lättbrända maränger, kardemumma och yoghurtglass

525 kr/p

primörmeny meny 3

snack

krispigt friterad burrata

med salsa på grillad tomat, vattenmelon och basilika

vit sparris

gravad och kokt i rapsolja, med löjromshollandaise,
gräslök, lagrad prästost och puffat bovete

färgglada betor på knippe

bakade i grovsalt, med fetaost, grillad paprikadressing,
senapsört, balsamvinäger och skummig sauce verte

cocos brûlée

med liten ananassalsa och citronmeliss