

Orangeriet

Sommaren 2022
juni, juli, augusti & september

Välkommen till Orangeriet, vårt fantastiska utomhus-chambre séparée, här på Bockholmen. Här kan vi erbjuda specialarrangemang för det lite större sällskapet. Perfekt för det mindre bröllopet, födelsedagar, kompisgäng, möhippor, svensexor mm.

Vi kan välkomna upp till 30 personer per sällskap och minidebiteringen är 20 personer (vuxna).

Till t.ex. fördrinken har ni även tillgång till det stora trädäcket med sina sköna loungestolar. Trädäcket delas dock med andra gäster.

Den främre delen av trädäcket har ni dock tillgång till exklusivt under ert arrangemang.



Middag i Orangeriet

Minimum 20 personer

I Orangeriet serverar vi en festmåltid "familystyle". Maten kommer på fat och i skålar på bordet och delas.
Om man känner att man vill ha det lilla extra går det absolut att göra några tillägg.
Gör ditt val nedan. 3 serveringar 995 kr.

Första serveringen

Inkokt vit sparris

grillad citroncrème, forellrom, hasselnötter, gräslök

Alt.

Burrata

inkokta körsbär, grillad tomat, crostini och brynt smör

Alt.

Svenska klassiker

Skagenröra, löjrom, Dalaröröra, inkokt röding, västerbottenkräm och gravad lax serveras med en variation av bröd och garnityrer

Alt.

Rom och Caviar

(tillägg 100 kr/person)

Löjrom, forellrom, sikrom och caviar från Polanco. Serveras med crostini, rödlök, syrad grädde och picklad gurka

Andra serveringen

*Till detta serveras frasig potatis och jordärtskocka, salsa fresca, grillad broccoli, sparris, gröna bönor samt chilipickles. Och i fina skålar kommer chilimajonnäs, bearnaise, tryffelmajjo och ramslökssmör.

Mixed grill*

Grillad tryffelfärserad vårkyckling, kryddig chorizo, Club steak och entrecote

Alt.

Frutti de mare*

Rostad havsabborre, vitlöksstekta rödräkor, sotad lax och friterad calamares.

Alt.

Bockholmen Surf 'n' Turf*

(tillägg 200 kr/person)

Rostad havsabborre, vitlöksstekta rödräkor, grillad tryffelfärserad vårkyckling och Club Steak

Alt.

Bockholmens Skaldjurs Plateau

(tillägg 250 kr/person)

Stora fat med räkor, rökta räkor, ostron, hummer, havskräftor.

Till detta serveras grillat vitlöksbröd, nybakad Focaccia, en härlig sallad på gröna bönor och tomat
Och i fina skålar kommer aioli, chilimajonnäs, tryffelmajjo och stora citronklyftor

Tredje serveringen

Sommartårta

Jordgubbar, hallon och rabarber samsas med vaniljcrème, vispad grädde och söta maränger

Alt.

Chokladmoussetårta

Hallon, pistage, passionsfrukt

Alt.

Jordgubbspaj från den vedeldade ugnen

Punchgrädde och spritade jordgubbar

Tillägg

Dessa tillägg serverar vi på bryggan innan middagen

Pizza med Kalixlöjrom, dill och syrad lök 165 kr

Pizza med sparris och sommartryffel 165 kr

Dagens ostron av olika slag med klassiska och oklassiska tillbehör 195 kr

Ost & Charkplanka 175 kr

Caviar från Polanco och isad vodka 295 kr

Tider

Ni kan anlända från 17.00 och njuter fram till 23.00

Möjlighet att stanna kvar till 01.00 mot en tilläggskostnad på 2500 :- per påbörjad timme

Dryckespaket

Vinpaket "GODA VINER" 595 :- per person

Cava med påfyllning vid ankomst, 1 glas till förrätten, 2 glas till varmrätten samt 1 glas dessertvin

Vinpaket "ÄNNU BÄTTRE" 795 :- per person

Champagne med påfyllning vid ankomst, 1 glas till förrätten, 2 glas till varmrätten samt 1 glas dessertvin

Alkoholfritt paket 495 :- per person

Lite info om de små

Minimiantal är reserverat till fullt betalande gäster

0–3 år gratis

(äter samma meny alt barn varmrätt)

3–8 år 300 kr

(äter samma meny alt barn varmrätt)

8–12 år 500 kr

(äter samma meny alt barn varmrätt)

Från 12 år fullt pris

AVBOKNINGSREGLER

PRISERNA ÄR INK. MOMS. AVBOKNING AV EVENEMANG MÅSTE SKE MINST 28 ARBETSDAGAR FÖRE UTFÖRANDETS DATUM FÖR ATT UNDGÅ DEBITERING. SKER AVBOKNINGEN EFTER DETTA DEBITERAS GÄSTEN MED 500:- PER BOKAD GÄST. GÄST KAN JUSTERA ANTALET KOSTNADSFRETT FRAM TILLS 2 DAGAR INNAN, OBSERVERA DOCK VÅR MINIMIDEBITERING PÅ 20 KUVERT.