

ATELJÉN

Vår & sommar 2024

Välkommen till ATELJÉN vår fantastiska chambre séparéee trappa upp.
Här kan vi erbjuda specialarrangemang för upp till 30 personer.

I Ateljén serverar vi en antingen en festmåltid "familystyle" i fyra serveringar
eller så väljer ni en trerättersmeny som vi serverar mer traditionellt.

Har ni tid och lust så tipsar vi om att boka en boulebana innan eller efter måltiden:)

TRERÄTTERS I ATELJÉN

TRERÄTTERS MENY Å 795 KR

Vi har valt tilltugg till fördrinken så väljer ni en enhetlig meny med förrätt, varmrätt och dessert.

TILLTUGG

SIKROMSPOTATIS med syrad grädde och rödlök

CROSTINI med TAPPENAD och tryffelsalami

Vispad krämig BRIE med krispigt bröd

FÖRRÄTT

TOAST BOCKHOLMEN

med räkor, sikrom, pepparrot och frasigt lantbröd

KRÄMIG BURRATA

med riven tomatdressing, torkad tomat, basilikakräm, rostade frön, söt rosmarin

KRYDDKOKTA BETOR

med rödbetshummus, saltrostade frön, vattenkrasse, torkat bröd, vegansk kaprismajonnäs

HUVUDRÄTT

GRILLAD ENTRECÔTE

med gröna bönor, bakad tomat, skysås, kryddig pommes och syrlig bea

ÅNGAD RÖDING

pommes duchesse, skummig champagnesås, broccoli, sockerärter, gurka

GLASERAD VITKÅL

variation på broccoli ärtor, gremolata, krispig potatis

EFTERRÄTTER

CRÈME BRÛLÉE

CHOKLADKAKA

cointreaugrädde, citrussallad

CALVADOSINKOKTA ÄPPLEN

russin, kanel, rostad mandel, vaniljglass

DRYCKESPAKET

VINPAKET 650 KR PER PERSON

Cava vid ankomst, 1 glas gott vin till förrätten, 2 glas gott vin till varmrätten samt kaffe eller te till desserten

VINPAKET - DET LILLA EXTRA 795 KR PER PERSON

Champagne vid ankomst, 1 glas lite godare vin till förrätten, 2 glas lite godare vin till varmrätten samt kaffe eller te till desserten

ALKOHOLFRITT PAKET 395 KR PER PERSON

VIN PÅ FLASKA

Välj från vår premiumlista av utvalda viner, antingen i ordinare flaskor, dekanterat eller varför inte magnumflaskor.

FEST I ATELJÉN

I Ateljén serverar vi en antingen en festmåltid "familystyle" i fyra serveringar eller så väljer ni en tre-rättersmeny som vi serverar mer traditionellt.

FESTMÅLTID

Maten kommer på fat och i skålar på bordet och delas. Vi har valt tilltugg till fördrinken så väljer ni en enhetlig meny med förrätt, varmrätt och dessert.

MENYPRIS

(VAL AV VARMRÄTTS SERVERING AVGÖR PRISET)

KÖTT 1295 kr/ person

FISK 1295 kr/ person

SKALDJUR 1395 kr/ person

VEGETARISK 895 kr/ person

SURF AND TURF 1195 kr/ person

TILLTUGG

SIKROMSPOTATIS med syrad grädde och rödlök

CROSTINI med TAPPENAD och tryffelsalami

Vispad krämig BRIE med krispigt bröd

FÖRRÄTTSSERVERINGAR

Bockholmens SKAGENRÖRA med rökt sikrom, västerbottenpaj med sommarkantareller, gravad och sotad lax med senapskräm och havsallad

Krämig BURRATA med rostade frön, ljummen vit sparris med jungfruvinägrett, sylrig tomatallad och vitlöksrostad bröd

Italienska och spanska CHARKUTERIER serveras med grillat bröd, kronärtskockor och oliver

VARMRÄTTSSERVERING

KÖTT

Stora fat med chili- och vitlöksgrillad flankstek, lammracks provencale, vedugnsbakad fläksida och kryddig kyckling på spett. I skålar serverar vi rostad potatis, krispig grönsallad, grillad sparris, sylriga tomater, aioli, chilimajonnäs, bearnaise och kryddigt örtsmör

FISK

Stora fat med sotad tonfisk "five spice", grillad röding, vitlöksdoftande gambas, bläckfisk och ångade musslor. Allt serveras med aioli, örtmajonnäs, brynt smör, krispiga gröna bönor och ärtor, rostad potatis, grillad sparris och grönsallad

SKALDJUR

Stora fat med ostron, färska räkor, hummer, havskräftor och krabbspinnor serveras med grillat vitlöksbröd, baguett, grönsallad och färskpotatis. I skålar serverar vi Rhode Island, aioli, mignonette, tryffelmajonnäs och dijonvinägrett.

VEGETARISK

Stora fat med kolgrillade sommarrötter, vedugnsbakad spetskål med senap, inkott och grillad svamp på spett. Detta serverar vi med kryddigt örtsmör, aioli, örtmajonnäs, hummus, sylriga tomater, rostad potatis, grönsallad, krispiga gröna bönor och ärtor

SURF AND TURF

Stora fat med chili- och vitlöksgrillad flankstek, kryddig kyckling på spett, vitlöksdoftande gambas, sotad tonfisk "five spice" och vedugnsbakad spetskål med senap. I skålar serverar vi rostad potatis, krispig grönsallad, grillad sparris, sylriga tomater, aioli, chilimajonnäs, bearnaise och kryddigt örtsmör

EFTERRÄTTSSERVERING

BOCKHOLMENS SOMMARTÅRTA en luftig tårtbotten med söta jordgubbar, isad rabarber, och fläder serveras på citroncurd och vaniljgrädde

CITRONMARÄNGPAJ från vedugnen med söta hallon

Klassisk CRÈME BRÛLLÉ

DRYCKESPAKET

VINPAKET 650 KR PER PERSON

Cava vid ankomst, 1 glas gott vin till förrätten, 2 glas gott vin till varmrätten samt kaffe eller te till desserten

VINPAKET - DET LILLA EXTRA 795 KR PER PERSON

Champagne vid ankomst, 1 glas lite godare vin till förrätten, 2 glas lite godare vin till varmrätten samt kaffe eller te till desserten

ALKOHOLFRITT PAKET 395 KR PER PERSON

VIN PÅ FLASKA

Välj från vår premiumlista av utvalda viner, antingen i ordinare flaskor, dekanterat eller varför inte magnumflaskor.

LITE FORMALIA

BETALNING

Har ni bokat middagssittningen 19:30-23 har vi en minimidebitering på 20 000 kr
Betaling sker på plats med betalkort eller via faktura om detta är föränmält och godkänt.
Betaling sker gemensamt för sällskapet.



TILLÄGG

Förlängning av middagssittning till kl 24 mot en tilläggskostnad på 4000 kr.
Kaffegodis 65 kr
Vickning, två korvar & pucko, 95 kr



LITE INFO OM DE SMÅ

0-2 år gratis (äter samma meny) 3-7 år 300 kr (äter samma meny alt varmrätt från barnmenyn)
8-14 år 500 kr (äter samma meny alt varmrätt från barnmenyn) Från 15 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 50% av minimidebitering.
Gäst kan justera antalet fram tills 2 dagar innan arrangemanget.

Bockholmen

H A V & R E S T A U R A N G