

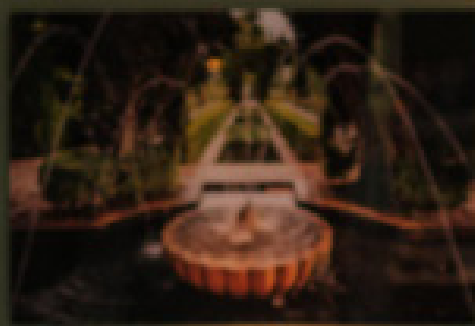
ATELJÉN

höst 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 fyrrättersmeny.

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



Bockholmen
HAV & RESTAURANG

TRE RÄTTERS I ATELJÉN

TRE RÄTTERS 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, rökt sikrom, pepparrot och frasigt lantbröd

KRÄMIG BURRATA

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

KLASSISK RÅBIFF

grov senap, lök, kapris, äggula, cornichons, gröna blad, pepparrot

HUVUDRÄTT

GRILLAD ENTRECÔTE

syrlig tomat sallad, bearnaisesås, skysås, kryddiga pommes

ÅNGAD RÖDING

pommes duchesse, skummig champagnesås, broccoli, sockerärter, gurka

GLASERAD VITKÅL

variation på broccoli ärter, gremolata, krispig potatis

EFTERRÄTTER

CHOKLADKAKA

cointreaugrädde, citrussallad

CALVADOSINKOKTA ÄPPLEN

russin, kanel, rostad mandel, vaniljglass

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.