

ORANGERIET

2025

Välkommen till Orangeriet, vårt fantastiska utomhus-chambre séparée!
Här kan vi erbjuda specialarrangemang för upp till 30 personer.

Bockholmen
HAV & RESTAURANG

FEST I ORANGERIET

I Orangeriet serverar vi en festmåltid i fyra serveringar. Förrätten serveras på tallrik därefter kommer maten 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

Marinerad GAMBAS på spett med aioli

Små BRUSCHETTA med tryffelsalami

VÄSTERBOTTENKRÄM med betor, honung och nötter

FÖRRÄTT PÅ TALLRIK

TOAST BOCKHOLMEN

med räkor, sikrom, pepparot, dill, citron och grillat bröd

Eller

BURRATA

med grillad sparris, balsamico/honungsdressing, krispiga brödsmlor och örtsallad

Eller

HELGRILLAT TUNT SKUREN BIFF

på ruccola serveras med vitlöksdressing, italiensk hårdost, rostade frön och citron

VARMRÄTTSSERVERING

KÖTT

Peppargrillad biff, Het kyckling och Fläksida black-orange

Serveras med örtrostad potatis, grillad sparris, bakade syrliga tomater, fetaostsallad, vitlöksbröd, bearnaise, tryffelmajjo och kryddsmör

FISK

Sotad röding, Grillad tonfisk och Citrusbakad västerhavsfisk

Serveras med örtrostad potatis, grillad sparris, sotad citron, krispiga syrliga bönor, brynt smör hollandaise, aioli, krispig grönsallad och vitlöksbröd

KLASSISK SKALDJURSPLATEAU

Ostron, Färska räkor, Hummer & Havskräftor.

Serveras med Rhode-Island, aioli, mignonette, tryffelmajonnäs, bröd, vitlöksbröd och dillkokt färskpotatis

VEGETARISK

Saltbakade och grillade sommarprimörer & Rostad spetskål glacerad med honung och bryntsmör.

Serveras med färskpotatis, syrliga krispiga gröna bönor, fetaostsallad, aioli, tryffelmajonnäs, hummus, och vitlöksbröd

SURF AND TURF

Peppargrillad biff, Het kyckling & Grillad tonfisk.

Serveras med örtrostad potatis, grillad sparris, syrliga krispiga bönor, fetaostsallad, aioli, bearnaise, tryffelmajonnäs och vitlöksbröd

EFTERRÄTTSSERVERING

BOCKHOLMENS SOMMARTÅRTA med vaniljkräm, färska bär, rabarber och mynta

Klassisk CREME BRULEÉ

MARÄNGSUISSE på stora fat med vaniljglass, chokladsås, kolasås, marängar och vispad grädde

FAT MED TRYFFLAR OCH CHOKLADBOLLAR

LUNCH I ORANGERIET

GÄLLER MÅNDAG-FREDAG 11.30-14.00

I Orangeriet serverar vi lunch i två serveringar.
Val av förrätt på tallrik och sedan serverar vi huvudrätten som sharing i skålar och på fat som skickas mellan gästerna.

MENYPRIS

595 KR/GÄST

FÖRRÄTT PÅ TALLRIK

TOAST BOCKHOLMEN

med räkor, sikrom, pepparot, dill, citron och grillat bröd

Eller

BURRATA

med grillad sparris, balsamico/honungsdressing, krispiga brödsmlur och örtsallad

Eller

HELGRILLAT TUNT SKUREN BIFF

på ruccola serveras med vitlöksdressing, italiensk hårdost, rostade frön och citron

VARMRÄTTSSERVERING

KRYDDIG FLANKSTEK, GRILLAD TONFISK OCH GLACERAD SPETSKÅL
serveras med örtröstad potatis, grillad sparris, fetostsallad, aioli, bearnaise och grillat vitlöksbröd

TILLVAL: EFTERRÄTTSSERVERING Å 120 KR/GÄST

BOCKHOLMENS SOMMARTÅRTA

med vaniljkräm, färska bär, rabarber och mynta

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

ALKOHOLFRIIT 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

Vi har en minimidebitering i orangeriet på 15 000 för lunch,
30 000 för helg lunch och middag och 50 000 för bröllop.
Har ni bokat middagssittningen är ni välkomna mellan 17-23
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



DEKORATION & BLOMMOR

Enklare blomarrangemang ingår samt ljus på borden.
Eventuella dekorationer, namnskyltar och extra blommor lämnas på
Bockholmen samma dag som arrangemanget.



AVBOKNINGSREGLER

Priserna är ink. moms. Avbokning av evenemang måste ske minst 28 arbetsdagar före utförandets datum för att undgå debitering.
Skjer 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