

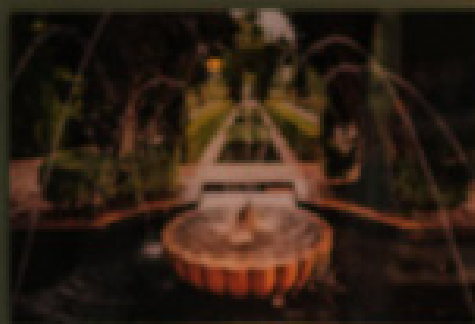
ATELJÉN

2025

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 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:)



Bockholmen
HAV & RESTAURANG

FEST I ATELJÉN

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

TRERÄTTERS MENY Á 795 KR

NI VÄLJER EN ENHETLIG MENY MED FÖRRÄTT, VARMRÄTT OCH DESSERT.

TILLTUGG

Marinerad GAMBAS på spett med aioli
Små BRUSCHETTA med tryffelsalami
VÄSTERBOTTENKRÄM med betor, honung och nötter

FÖRRÄTT

TOAST BOCKHOLMEN
med räkor, sikrom, pepparot, dill, citron och grillat bröd
BURRATA
med grillad sparris, balsamico/honungsdressing, krispiga brödsmlur och örtsallad
HELGRILLAT TUNT SKUREN BIFF
på ruccola serveras med vitlöksdressing, italiensk hårdost, rostade frön och citron

HUVUDRÄTT

Halstrad RÖDING
med somrig primörsallad på potatis, morötter, ärtor, lök och örter.
Serveras med brynt smörvinegrätt och forellrom
Kikärtspannkaka - SOCCA
med grillade grönsaker, kryddig olivsalsa, krispig lök och syrlig havregurt
Grillad ENTRECÔTE
med syrlig tomatsallad, krispiga pommes, steksky och bearnaise
KALVKÖTTBULLAR
med krämig potatispuré, gräddsås, lingon och pressgurka

EFTERRÄTTER

Syrlig RABARBERPAJ med vaniljsås
CREME BRULLE
MARÄNG SUISSE

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

FESTMÅLTID

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 brödsmlur och örtsallad

Eller

HELGRILLAT TUNT SKUREN BIFF

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

VARMRÄTTSSERVERING

KÖTT

Grillade kött detaljer

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

FISK

Sotad röding, Grillad tonfisk och Citrusbakad västerhavsfisk

Serveras med örtrostad potatis, grillad sparris, sotad citron, krispiga syltiga 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 brynt smör.

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

SURF AND TURF

Kött, Het kyckling & Grillad tonfisk.

Serveras med örtrostad potatis, grillad sparris, syltiga 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 grädd

FAT MED TRYFFLAR OCH CHOKLADBOLLAR

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



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

HAV & RESTAURANG