

ASIATISKA SMAKER

*Säbb &
Blomquist*
CATERING EVENTS



Asiatiska smaker

Nytänkande i fräscha och mycket vackra bufféer

Nu har vi på Säbb & Blomqvist Catering lyft fram våra egna favoriter som ligger oss varmt om hjärtat. Allt från brinnande hetta till milda smaker. Den asiatiska maten fortsätter sitt segertåg genom världen.

Att den asiatiska maten är så populär är kanske inte så konstigt eftersom den både smakar och doftar gott och dessutom är nyttig och välbalanserad. Den innehåller sparsamt med fett, lagom mycket proteiner och gott om fibrer, mineraler och vitaminer. Eftersom maten ofta snabbsteaks – woka – bibehålls råvarornas näringsinnehåll.

Hitta just dina favoriter och lycka till!
Varmt välkomna med era beställningar.

Vi önskar få beställningen senast 2 vardagar innan för att garantera hela utbudet.
Minimumantal 10 portioner. Under helger är minimumantalet 30 personer.
Moms och eventuell leveransavgift tillkommer.

Tips!

Nu kan man köpa till lyxengångsplastskålar till varje rätt i alla möjliga tuffa former, de lyfter upp tillställningen till en helt annan nivå. Perfekt om man vill gå runt och mingla samt äta på stående fot. Lite lyxigare och lite dyrare. Önskas dessa så tillkommer det en kostnad på 25:-/p.

Asien 1

Grillade kronärtskockor- och sticklökssallad med pinjenötter, rucola och cocktailtomater

Frasiga räkor med limefärskost

Laxkub med kryddtäckte, gräslök och rädisor

Avokadomos med hackad koriander

Asiatiska kycklingspett med koriander, chili och sesamfrön
Sweetchiliyoghurt ”light”

Couscoussallad med citron, olivolja och mynta

Bröd och smör

185:-/p

Asien 2

Lime- och koriandermarinerade skaldjur med avokado

Små vegetariska vårrullar

Söt plummondipsås

Pankofriterade thairäkor

Mangosalsa med chili

Nudelsallad med vitlöksstekta rotsaker, sticklök och paprika samt sesamfrön

Asiatiskt kryddad kyckling på spett med jordnötsglace och vårlök (varm)

Jordnötssås med röd curry (varm)

Sötsur gurksallad

Sesammarinerad biff med kokosmjölk, chili och jordnötter

Exotisk frukt

Bröd och smör

245:-/p

Asien 3

Asiatiskt kryddad majs kyckling bräserverad med vitlök, ingefära och grön curry (varm)

Basmatiris med cashewnötter (varm)

Lime- och koriandermarinerade vitlöksstekta scampispett

Mango- och melonsalsa med chili och stjärnanis

Grillade grönsaker med sesamfrön och shitakesvamp

Ångade pak choy-klyftor med sesamdressing

Avokadodipp

Mjukt bröd, grön böndipp samt smör

215:-/p

Asien 4

Kyckling från Changde;
urbenade kycklinglår bräserverade med vitlök, ingefära och grön chili (varm)

Nudlar med thaibasilika, koriander och saltrostade cashewnötter

Färsk vårrulle fylld med räkor, daikon, koriander och enokisvamp

Hemgjord sweet chili med lime och koriander

Färska melonklyftor och ananas samt jordgubbar

Bakad laxkub med sojadressing

– Sean Connery-dressing (chili, soja, vitlök, ingefära)

Sesamrostade grönsaker med mango och rödlök

Bröd och smör

225:-/p

Asien 5

Wokad biff i strimlor på spett med kummin, chili och koriander (varm)

Nudelsallad med soja och shitakesvamp samt jordnötter och piplök

Ugnsbakad lax i bit med kinesisk chili- och sesamdressing

Stringbean och vaxbönor smaksatta med vårlök och chili

Gurksallad med koriander, chili och sichuanpeppar

Melon i klyftor med hackad mynta och rosépeppar

Kimchi (chilisyrad kålsallad med vitlök)

BBQ-sås med morot, tamarind och ingefära (varm)

235:-/p

Asien 6

Rödglicerad fläksida ”Stir fried pork” med vitlök, röd chili och gröna bönor (varm)

Glasnudelsallad med mynta och sticklök

Biffsallad ”Yam Nuea” med gurka, koriander, tomat och rödlök samt limedressing

Heta räkor med minitomater

Pak choy med stringbeans och jordnötter

Rårörd syrlig ananasmarmelad

Ostronskivling ”stir fried” med sockerärtor och spenat

Wokad sötpotatis i skivor med chili och sichuanpeppar

Apelsin- och ingefärskryddad yoghurt

Mjukt bröd och majscreme

255:-/p



Desserter i glas

Smått och gott till kaffet med temat asien?

Allt serveras i shotglas eller större glas.

Mindre 39:-

Större 49:-

Välj mellan:

(Minimum 20 per sort)

- Passionsfruktsmousse- och manjarichokladcrème i litet glas och macadaminötter
- Vit chokladbavroise med Malibulikör och rostad kokos samt bär
- Mjölchokladpannacotta med karamelliserade sesamfrön
- Hallonmousse med krossad vit choklad och färsk exotisk frukt

Dessertostar som tillägg till buffén

- Tre sorters ost med fikonmarmelad och kex samt druvor 45:-/p

Fakta

Det är ofta mycket att tänka på inför ett matarrangemang. Så kan det åtminstone kännas, eller hur? Vi är vana att lösa de problem som du kanske upplever för första gången. Och vi gör det gärna.

PERSONAL

Behöver ni personal så hjälper vi gärna till. Vi räknar med en serveringspersonal på 15 gäster vid en sittande middag och en personal på ca 25 gäster vid buffé eller cocktailparty. Är arrangemanget större än 50 gäster ser vi gärna till att det finns en hovmästare som koordinerar allt. Är det ett arrangemang som kräver en kock så räknar vi oftast en kock på ca 50 gäster.

Vid sent arbete och/eller när kommunala färdmedel saknas debiteras ersättning för taxiresa/resekostnader från festplatsen till vårt kök. Personalen är olycksfallsförsäkrad. Säbb & Blomqvist Catering innehar kollektivavtal och är medlem i Visita.

Pris per person och timme (inkl sociala avgifter):

- Kock/kallskänka/serveringspersonal/garderobiär 385:-/timme*
- Hovmästare/koordinator/bartender 425:-/timme*
- Städtjänst 245:-/timme (vardagar kl 8–17)

* + 40:-/timme efter kl 22.00 vardagar samt lördagar, söndagar och helgdagar hela dagen.

Vi brukar räkna med att personalen börjar arbeta 2–3 timmar före arrangemangets start och är klara 1 timme efter dess slut.

Minimumdebiteringen är 4 timmar. Tiden räknas från avgång från till återkomst till leveransköket på Tegelbruksvägen 5 i Hägersten.

LEVERANS

Vi levererar till önskad plats måndag–fredag mot ersättning. Helger vid överenskommelse. Leveransavgiften varierar beroende på avstånd och tidpunkt. *Dessa priser gäller innerstaden och Hägersten. Leverans till övriga stadsdelar enligt offert inklusive trängselskatt.* Vid leverans till hus utan hiss/med små hissar, vagnar som ej går att rulla, vid lång väg till och från bilen eller om porslinet inte är ihopplockat tillkommer eventuella kostnader.

- Vardagar 300:-, enkel väg (kl 8–17)
- Vid överenskommelse på helger ca 1000:-, enkel väg (kl 8–17)
- Använder ni vår utrustning* tillkommer en returtransport på 250:- (Retur vardagar dagen efter eller måndag efter helg kl 8–17)
- Lastbil vid större arrangemang ca 1000:-, enkel väg (kl 8–17)

* Ex. Uppläggningsfat, värmeskäp, vagnar och backar till maten.

Begär gärna offert för att få rätt pris till er leveransadress. Vill ni kan ni hämta och lämna allting själva i vårt cateringkök på Tegelbruksvägen 5 i Hägersten. Ring 0709–92 20 20 vid hämtning och lämning. Returnera nästkommande vardag.

PORSLIN OCH UTRUSTNING

Förutom mat och dryck kan vi stå till tjänst med porslin, dukar, bord, stolar, belysning etc. Lämna era uppgifter så tar vi fram en offert. Allt efter era önskemål. Extra transportkostnad tillkommer vid beställning av porslin, tält eller annan utrustning.

ENGÅNGSKIT ETC

Engångskit: Tallrik, bestick, servett och glas 10:-/p. Vi levererar maten på engångsfat om ni så önskar mot en kostnad per fat, 20–30:-.

Dekorkit till buffé inklusive värmeljus 10:-/p. Fin ”premium” engångsduk på rulle (1,25x25m). Vaniljfärgad. 1100:-.

SKADAT OCH FÖREKOMMET GODS

Vid fakturering debiterar vi för allt skadat, kantstött eller borttappat gods. Var därför noggrann med att kontrollera att allt gods följer med tillbaka.

OFFERT

En offert från oss är ett förslag där vi beskriver vad vi levererar och ger en uppskattning av kostnaderna. Giltighetstiden är 30 dagar. För större evenemang sänder vi ut en orderbekräftelse som vi vill ha din underskrift på för att minimera risken för missförstånd. Eller att ni godkänner offerten via epost.

BOKNINGSRUTINER

Minsta beställning är 10 personer per rätt om ingenting annat anges. Under lördagar är minimumantalet 30 personer. Vi är glada om vi får er beställning så tidigt som möjligt, minst 5 vardagar innan beställningsdag. Självklart tar vi beställningar senare men vi kan då inte garantera hela vårt utbud. Senast 2 vardagar/48 timmar innan leverans fastställs angivet antal. Därefter måste vi tyvärr debitera angivet antal. Vid större event gäller separata villkor via offert.

AVBOKNING

Du kan boka av din beställning fram till 5 arbetsdagar före leverans. Vid senare avbokning debiteras 50 % av bokningssumman samt kostnader för nedlagd tid och råvaror. Vid avbokning senare än 2 vardagar/48 timmar före leverans utgår debitering på 100 %.

BETALNING

Betalning sker kontant vid leverans eller på faktura. På priset tillkommer eventuella leverans- och personalkostnader samt ersättning för skadat eller förekommet gods.

Betalningsvillkor: 10 dagar netto vid fakturering, vid större arrangemang debiteras 50 % à conto. Privata kunder: betalning kontant eller faktura. Dröjsmålsränta med 22 % efter förfallodatum.

Obligatorisk administrationsavgift 40:- (+25 % moms).

Vi reserverar oss för eventuella pris- och sortimentsförändringar.

Observera att 12 % moms tillkommer på samtliga angivna priser. På alkoholhaltiga drycker tillkommer 25 % moms. Folkigt AB är godkänd för F-skatt.

KONTAKT

Säbb & Blomqvist Catering

Folkigt AB, Tegelbruksvägen 5, 126 32 Hägersten

Telefon: 08-615 12 12 (kontorstid) eller 0709-92 20 20 (jour)

E-post: restaurangen@sabb-blomqvist.se

Hemsida: www.sabb-blomqvist.se

Nu när du gått igenom vårt utbud så vill du förhoppningsvis också ha kontakt med oss. Du kan göra förfrågningar eller beställningar via telefon eller e-post. Vi ser fram emot att hjälpa dig och svara på eventuella frågor.

ÖPPETTIDER

Måndag–fredag 07.00–16.00. Kvällar och lördagar vid förfrågan. Söndagar stängt.

Gourmetmiddag & avsmakningsmeny

Gourmetmiddagar och avsmakningsmenyer är till för er som har mat som passion. Vi har gedigen erfarenhet av "gästspel" som vi jobbat på eller själva arrangerat.

Att nämna namn med klang som vi jobbat med på gästspel är:

Christer Lingström – Edsbacka Krog

Gert Klötzke – Kocklandslagets chef samt kökschef på Gripsholms Vårdshus & Hotell

Roland Person – Franska Matsalen

Årets kock – Finska kocklandslaget

Tommy Säbb – Gästpel på Hässlö Werdshus samt Idre Fjäll

Femrättersmiddag inklusive ett glas vin till varje rätt, personal, utrustning och allt annat som behövs för att tillaga en avsmakningsmeny.

Minimum 8 personer och som max 25 personer. Ring så skraddarsyr vi en meny till just er. 1495:-/p

DJ, musik & underhållning

Vi har duktiga DJ:s som vi samarbetar med och som garanterat hittar musik som får ert kalas på fötter. Gå in på www.underhallning.nu eller www.showbolaget.se för att få en prisbild över vad allt kostar.

Inga kostnader för mellanhänder, allt går direkt till underhållningen.

Matlagningskurs & dryckesprovning

Under trevliga och lärorika former lagar ni er egen middag tillsammans med oss, och till sist njuter vi av resultatet. Att laga mat tillsammans är lärorikt både i matlagningens och i samarbetets ädla konst.

Att laga mat är också en konst i att planera och skapa, väl så värdefulla egenskaper för arbete och privatliv. Så, laga mat med era vänner eller arbetskamrater och ni får en utmanande och *god* stund tillsammans.

Kontakta oss så skraddarsyr vi det upplägg ni önskar med passande lokal för ert sällskap, så det blir det absolut bästa möjliga. Vi kommer gärna med offert. För det här gillar vi!

8–25 deltagare

995–1495:-/p

Festlokal

Vi samarbetar med en rad olika festlokaler som ligger i olika prisklasser. Var ute i god tid med att boka era lokaler. De är oftast uppbokade långt i förväg, även om det finns möjlighet att hyra på kort varsel också. Hittar vi inte den lokal ni söker, kom ihåg att det går bra att hyra tält med både golv och dekor. Slå en signal så berättar vi mer.

Varmt välkomna!





www.sabb-blomqvist.se