



FÖRSOMMAR-
SMAKER

*Säbb &
Blomqvist*
CATERING EVENTS

Försommarsmaker

Välj mellan bufféer och 3-rättersmenyer

Skal ni ordna privat- eller företagsfest, kanske bröllop, dop, födelsedagsfest eller något annat? Kanske helt enkelt en försommarsfest med nära och kära? Här nedan presenterar vi ett nytt koncept som vi är mycket stolta över att få presentera. Vi kallar det *Försommarsmaker*. Bufféerna är anpassade efter årstidens råvaror med mycket grillat och grönt.

Önskar ni någon annan buffé eller 3-rättersmeny så går det självklart utmärkt, för detta är som sagt förslag.

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!

Plocksmaker "primör" 245:-/p.

Här erbjuder vi en trevlig plockbuffé utefter vad säsongen erbjuder i råvaror. Buffén är inte allt för mättande, men önskar ni en fullt mättande buffé kan man lägga till lite fler plock om så önskas.

Ceviche på svenska smaker och värblad · ballotin på värkyckling med pistagenötter och tryffelcrème · fänkålssotad fjordlax med ramslöksmajonnäs och rädisa · kryddbakad oxfilé med dragoncrème "biff bearnaise" · potatisblini med löjrom, citrus och rödlök samt fänkålsdill · anklaver med sparris, syltad primörmorot och ingefära.

Bufféer

Klassiska försommarsmaker

Rosastekt rostbiff med rostad lök · klassisk potatissallad på den första nypotatisen kryddat med pepparrot och gräslök · skagenrulle med löjrom · grillad primørsallad "sommars & sol" med saltrostade solrosfrön · kallrökt lax med örter, rädisor och blommor, serveras med örtsås · tre sorters ost med fikonmarmelad och kex · hembakat bröd och smör.

185:-/p

Nicoisesmaker "försommar"

Bakad lax "nicoise" med ägg, haricots verts, oliver och sardeller samt dressing · färskpotatissallad med sauce verte, rädisor och kaporis · citron- och rosmaringrillad kalv med tryffelcrème, machésallad och fikon · chilisalami med råstekt sparris med olivolja och flingsalt · wrap med grön olivtapenad och säsongens blad · sallad och blad "försommar" med vitlöksstekt svamp, solmogna Vikentomater och foliegrillade grönsaker · hembakat bröd och smör.

255:-/p

Smaker från äng och hav

Minimum 20 personer

Primørsallad med färskpotatis, vårlök, knippmorötter, bönor, rädisor och gräddvinägrett · sparris och parmaskinka med pinjenötter, rucola och parmesan · matjessillsröra "midsommar" med ägg, gräslök och dill i frasis form · skagen på kräftor och räkor med löjrom · laxpastrami med dill, salsa verde och avrugakaviar · quiche lorraine med västerbottensost, rökt sidfläsk och löjromsröra · kalv "caprese" med tomat i färg, basilika, kaporis, citron och olivolja · kycklingrulle med saltorkad tomat och vattenkrasse samt ramslöksaioli · bröd och smör.

295:-/p

Svenska försommarsmaker

Ceviche på svenska smaker, räkor, kräftstjärtar och pilgrims-
musslor "Bohuslän" med dill och grönsaker · kall inkokt laxkub med pressad
gurka och örtagårdssås · tunnbröd med skagenröra och löjrom ·
grillad lammytterfile "citron, vitlök och örter" med vårsparis · sellericrème
med getost · rosmarinsky (varm) · nykokt färskpotatis med smör och
flingsalt (varm) · paj med räkor, vårlök och västerbottensost (varm) ·
grillade vårprimörer med senapsört och saltrostade solroskärnor ·
dessertostar med fikon- marmelad och kex ·
nybakat bröd, knäcke och smör.

285:-/p

Smaker från försommarens bris

Fänkålsotad fjordlax med kryddört-dipp och ängsblommor ·
lättbakade inlagda Vikentomater med olivolja, vitlök och örter · miniquiche
med prästost, rökt sidfläsk och vårlök · löjromsröra smaksatt med dijon och
rödlök samt dill · grillad vårkycklingfile (varm) · rödvinssås med brynt smör
(varm) · tryffelcrème · rostade primörer och färskpotatis med ramlök och
pepparrot · hembakat bröd och smör.

275:-/p

Lyxiga försommarsmaker

Matjessill från Klädesholmen i frasig form med ägg och örter ·
skagen "Wretman" på kräftor, räkor och krabba · västerbottensostpaj med
löjrom, rödlök och crème fraiche · pastramibakad fjordlax
med rädisor, gräslök och säsongens Vikentomater med krassecrème ·
grillade oxfilemedaljonger "pepparstek" med fårost, bacon
och haricots verts samt pepparsås (varm) · potatisterrin "Anna" med prästost
(varm) · provencalska foliegrillade grönsaker med citron och
timjan · tre sorters dessertost med druvor, fikon- och lagerbladsmarmelad
samt kex · hembakat bröd och smör.

315:-/p

Desserten

Kardemumma- och vaniljpannacotta i större glas med rabarberkompott	49:-/p
Vispad jivarachoklad med chokladjord och fermeterade bär i mindre glas	39:-/p
Valrhonachokladtårta med kompott på säsongens bär	55:-/bit
Hallonpaj med vaniljsås	43:-/bit
Vaniljpannacotta med färska glaserade jordgubbar och mynta i mindre glas	39:-/p
Hallonmousse, hallonjuice och vit chokladkross samt färska hallon i mindre glas	39:-/p
Bärgazpacho med vaniljpannacotta och mynta i större glas	49:-/p



3-rättersmenyer

I de flesta fall kommer vår mat upplagd så här:

Förrätter

Vi kommer tillsammans överens om hur ni vill ha det! Antingen vackert upplagt direkt på tallrik eller levererat på fat så ni själva kan lägga upp det på eget porslin.

Varmrätter

Kommer i värmeboxar upplagt i porslinsformar.

Desserter

Upplägget för desserterna varierar beroende på vilken dessert ni valt. Ni får den nästan alltid dekorerade portionsvis i glas, skål eller tallrik.

Minimumantal 10 portioner per rätt. Moms och eventuell leveransavgift tillkommer.

I alla menyer ingår bröd och smör.

Meny 1

Svenska smaker; kallrökt lax med hyvlad västerbottenost, pinjenötter och röda mangoldskott samt pepparrotsfärskost, serveras med skaldjur "skagen" med rivet ägg i liten syltburk med löjrom.



Grillad lammytterfilé "Säbb & Blomqvist spice" med sparris, kronärtskocka och inbakad svartrot med parmaskinka samt getostpotatis och murklor.



Vispad jivarachoklad med krämig maräng, chokladjord, colacremé och hallon.

395:-/p

Meny 2

Färsk vit AAA-sparris med hollandaise, forellrom och ramslök.



Ångad salmalax "citron, honung och dill" med kräfthollandaise, pepparrot och säsongens primörer samt färsk potatis.



Vanilbavroise med rabarber och jordgubbar samt kanderade nötter med kardemumma.

435:-/p

Meny 3

Ceviche på svenska smaker; räkor, kräftstjärtar och pilgrimsmusslor "Bohuslän" med dill och grönsaker.



Kalvytterfilé "Oscar" med bearnaise, tryffel och smörkokt vit sparris samt hummerklo, serveras med potatisterrin.



Mörk chokladmousse med hallonsmak, fylld med vanilj crème brûlée och sockerkaksbotten, serveras med nötmüsli, hallon och en frisk hallonsås.

455:-/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 395:-/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 7–17)
- Vid överenskommelse på helger ca 1200:- enkel väg (kl 8–17)
- Använder ni vår utrustning* tillkommer en returtransport på 300:- (Retur vardagar dagen efter eller måndag efter helg kl 7–17)
- Lastbil vid större arrangemang ca 1500:- enkel väg (offert)
- Jouravgift på 400:- tillkommer om bud sker före 07.00 eller efter 17.00 på vardagar

Vill ni kan ni hämta och lämna allting själva i vårt kök på Tegelbruksvägen 5 i Hägersten. Telefonnummer vid hämtning och lämning: 0709–92 20 20. 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 skräddarsyr 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 skräddarsyr 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