



GRILLSMAKER

*Säbb &
Blomqvist*
CATERING EVENTS





Grillat

Eld är farligt. Att grilla är manligt. Primitiva gener vaknar snabbt till liv när det talas om grillning och det finns knappt en man som erkänner att han inte kan grilla. Hur talanglös han än må vara i det vardagliga köket, så försvarar han stolt sin givna plats vid den perfekta glödbädden och den hängmörade svenska biffen. Nu är detta inte en häckling av en manlig matpassion, utan en påannonsering av ett fantastiskt uppskattat koncept som vi erbjuder.

Vad vi pratar om är trädgårdsfesten, sommarpartajet, skärgårdsbjudningen eller höstkalaset. Ni bestämmer om vi skall grilla anrättningarna färdiga eller om ni gör det själva. Till det grillade avnjuter ni en tillbehörbuffé som ni själva bestämmer över här nedan. Ring gärna så skraddarsyr vi en meny för ert sällskap.

Önskar ni porslin och annan utrustning kan vi även stå till tjänst med det, allt efter era önskemål. Kontakta oss för kostnadsförslag.

Moms och eventuell leveransavgift tillkommer.

Minimum 10 personer per rätt.

Bra-att-ha-tillbehör till grillningen

Engångsgrill

35:-

Grillkock

395:-/timme

Oljefatsgrill, små bärbara grillar eller gasolgrill på offert!

GRILLRÄTTER – VÄLJ TILLBEHÖR NEDAN

I alla menyer ingår bröd och smör.

Vår/sommar

Här nedan kan ni välja en *grillad eller rå* varmrätt samt fem tillbehör som ni tycker passar. Dessa har vi gjort för att ge er så många alternativ som möjligt. Ja, detta är som sagt förslag. Självklart kan vi ordna det mesta som ni önskar till er grillning.

Välj en av följande huvudrätter:

- | | |
|---|---------|
| 1. Lamracks "Säbb & Blomqvist spice" (250 g) | 245:-/p |
| 2. Curry- och sojamarinerad gårdsgris "karré" (200 g) | 150:-/p |
| 3. Jerkmarinerade kycklingfiléspett (180 g) | 160:-/p |
| 4. Klassiskt grillspett med oxfilé, grönsaker och chorizo (220 g) | 250:-/p |
| 5. Laxkub med skaldjurspett "citron, honung och dill" (220 g) | 235:-/p |
| 6. Hängmörad ryggbiff "provençale" (200 g) | 240:-/p |
| 7. Rosmarin- och vitlöksmarinerad lammytterfilé (180 g) | 220:-/p |
| 8. Apelsinglaserat fruktspett med chokladsås (2 st/person) | 60:-/p |

Såser, aromsmör och röror

Välj två av följande tillbehör:

- Bearnaise (rekommenderas till rätt 2, 3, 4 och 6)
- Vitlökssmör provençale (rekommenderas till rätt 1, 2, 3, 4, 6 och 7)
- BBQ-sås (rekommenderas till rätt 2, 3, 4 och 6)
- Tzatziki (rekommenderas till rätt 1, 2, 3, 4, 6 och 7)
- Aioli "Säbb & Blomqvist" (rekommenderas till rätt 5)
- Avokado med koriander och lime (rekommenderas till rätt 1, 3, 5 och 7)
- Getostdressing (rekommenderas till rätt 1, 5 och 7)

Potatis och ris

Välj en av följande tillbehör:

- Bakad potatis
- Klyftpotatis
- Potatisgratäng
- Rotsaksgratäng
- Kladdig delikatesspotatissallad kryddad med pepparrot och gräslök
- Kokt färsipotatis
- Grönsaks- och örtris
- Basmatiris

Sallader

Välj två av följande tillbehör:

- Kronärtskockssallad "classico" med sparris och västerbottensost
- Krämig coleslaw
- Grekisk sallad med fetaost, rödlök och oliver samt solmogna tomater
- Tomatsallad "salsa fresca" med rödlök och basilika
- Säbb & Blomqvists avokadoröra med koriander och lime
- Blandad trädgårdssallad med marinerade Vikentomater
- Caesarsallad med parmesanost, krutonger och bacon

Dryck

- | | |
|--|------|
| Kaffe med mjölk och socker | 20:- |
| Te med mjölk och socker | 20:- |
| Mineralvatten, lättöl, apelsinjuice och läsk (33 cl) | 20:- |
| Färskpressad fruktjuice (2 dl) | 30:- |
| Smoothie i olika smaker | 35:- |

Grillbufféer

Tänk dig en grillbuffé i det gröna eller på jobbet eller kanske i er bostad! Med just dessa bufféer kan ni välja att vara där ni vill. Det går utmärkt att få dessa bufféer helt klara utan att hålla på med grillar och förlita sig på det svenska vädret...

Vi dukar upp en generös buffé med exempelvis kött, fisk, skaldjur, grönsaker och därtill sallader och såser förstås. Bjud in grannar, vänner och bekanta till en härlig sommarfest. Njut av att umgås med dina gäster medan vi står för det praktiska. Kanske bara göra det hela till ett mingelparty. Hur som helst blir det sannolikt en av årets mest omtalade grillfester!

Önskar ni porslin och annan utrustning kan vi även stå till tjänst med det, allt efter era önskemål. Kontakta oss för kostnadsförslag.

Moms och eventuell leveransavgift tillkommer.
Minimum 10 personer per rätt.

GRILLBUFFÉER – HELT FÄRDIGA. BARA ATT NJUTA.

Ni kan välja mellan att antingen *grilla själv* eller att *få det färdiggrillat* och levererat i värmebox om ni inte önskar egen kock. Om inte något anges så kommer rätterna färdiga i värmebox.

Tips!

Varför inte en trevlig läskade dessert i glas efter maten? Bärgezpacho med vaniljpannacotta 49:-/p.

Kryddiga grillsmaker

185:-/p

Kryddiga grillade kalvfårsspett med smak av citron och spiskummin "BBQ" (varm) · läskande yoghurt-dipp · marinerade grillade kronärtskockor med långbakade italienska tomater och parmesanost · ört- och rosmaringrillad lax med dillgremolata – italiensk blandning av vitlök, olja och citronskal, serveras med dipp "provençale" · kryddfärskost med rökt chili, örter och citron i frasig form · solgul couscous med fårost, rödlök och avokado · hembakat bröd och smör.

Glödiga grillsmaker

285:-/p

Caesarsallad med parmesan och bacon · laxpastrami med dill, blommor och salsa verde · sallad på grillad zucchini, röd paprika, blad och fårost · grillad hängmörad cajunkryddad ryggbiff "BBQ" (varm) · merguez – kryddkorv (varm) · rostade betor och färskpotatis med vitlök, honung och örter (varm) · vitlökssmör "provençale" · ostbricka med marmelad och kex · hembakat bröd och smör.

Eldiga karibiska grillsmaker

255:-/p

Grillad "jerkkyckling" på spett (varm) · karibisk BBQ-sås smaksatt med mörk rom (varm) · guacamole med koriander och lime · jätteräkor "karib" med koriander, papaya och chili · hot mangosalsa "sweet & sour" · färskost med rökt chili i frasig form med finskurna grönsaker · sötpotatissallad med ingefära, vitlök, farinsocker och örter samt blad · hembakat bröd och smör.

Säbb & Blomqvists burgarsmaker

175:-/p

Nötfärsburgare "cajun" (varm) · bacon (varm) · hamburgerbröd · skivad mozarella · romansallad, rödlök och tomat · saltgurka · BBQ-sås · coleslaw · Säbb & Blomqvists "classico" dijondressing · senap och ketchup · saltrostad färskpotatis (varm).

Pulled pork burgarsmaker

155:-/p

Pulled pork (varm) · bröd · BBQ-sås (varm) · picklad rödlök · cole slaw · potatischips · cheddarost · tillbehörsfat med romansallad och tomater.

Grillsmaker

295:-/p

Skagenklämma med löjrom · grekisk sallad på färska plommontomater, rödlök, oliver och fetaost · grillade grönsaker "classic" med kronärtskocka, majscolv och hyvlad västerbottensost · grillad kryddig merquez (varm) · cajungrillad "jerkkyckling"-filéspett (varm) · eldad biff "provençale" (varm) · laxnytte med primörer och pepparrot i foliepaket (varm) · delikatesspotatis-sallad med aivar, kapis, färöst, oliver och röd pesto · sambalbearnaisesås · fetacrème med chili och örter · BBQ-sås (varm) · vitlökssmör · tre sorters ost med fikon- och lagerbladsmarmelad samt kex · hembakat ljus bröd, hästlimpa och smör.

Smaker "sommar & sol"

285:-/p

Mjukbakad grillad ryggbiff "persillade" med färska örter och krossad vitlök (varm) · bearnaise · vitlökssmör · stekhällsotad lax med olivcrust, örter och citron · ramslökspesto · grillade primörer "pickles" · rostad färskpotatis med citron och örter samt flingsalt (varm) · hembakat bröd och smör.

Härliga medelhavsgrillsmaker

275:-/p

Citrus- och oreganogrillad lax · aioli verde · helgrillad gödkalv skuren i tunna skivor "caprese" med tomater i färg, basilika, kapis, citron och olivolja · primörsallad på färskpotatis, vårlök, knippmorötter, bönor, rädisor och gräddvinaigrette · sparris och parmaskinka med pinjenötter, rucola och parmesan · grillsallad med chilimarinerad grillad halloumi och medelhavsgrönsaker · italienska ostar med inkokta fikon och kex · hembakat italienskt bröd med färskost.



BBQ Säbb & Blomqvist

Ända sedan den tiden homo erectus tillagade sitt jaktbyte över glödande kol... Nej, det behövs inte fler djupgående analyser av grillningens dragningskraft. Grillat är helt enkelt kul, spännande och gott. Det är miljöombytet, friska luften och solvärme som gör det roligt. Hantering av eld, glödvärme och rök skapar dramatik och förväntan. I stekytan samlas krydd- och träkolssmaker som resulterar i förhöjda upplevelser av mat du normalt är måttligt intresserad av. Med snygga grillränder framstår maten plötsligt som oemotståndlig. Grillning är också det mest naturliga sätt att laga mat på, en matlagningens egen ”unpluggad” version. Det är kanske därför som grillning är den mest påtagliga svenska folkrörelsen inom matlagningens domäner. Vi har bland annat gjort det till en lika självklar tradition att grilla vid midsommar som att servera matjessill och jordgubbar vid samma måltid. Så fort solen tittar fram under sommardagarna ska köttbitar marineras, grillkolen tändas och killen ställa sig vid grillen.

Så välkommen till vår lyxiga grillvärld.
Denna meny är vår stolthet!

Det är dags att lägga på ett kol...

Moms och eventuell leveransavgift tillkommer.

Minimumantal 10 personer. Under helger är minimumantalet 30 personer.

Hela denna buffé inklusive dessert och ostar endast 495:-/p

Behöver ni personal så hjälper vi gärna till. Allt från grillkock till serveringspersonal. Vi kommer gärna med en offert!

GRILLMENY ”BBQ” – ALLT INGÅR

Alla dessa rätter nedan ingår i priset i denna lyxiga buffé. Ni kan välja mellan att antingen *grilla själv* eller att *få det färdiggrillat* och levererat i värmebox om ni inte önskar egen kock.

Från grillen

Lax ”Bombay curry”

Kyckling ”Jamaican spice”

Lamm ”Säbb & Blomqvist spice”

Såser & röror

Avokado med koriander och lime

Getostdressing

Gurkyoghurt med mynta

Aioli ”Säbb & Blomqvist”

Salsa med rödlök och koriander

BBQ-sås

Sallader, potatissallader & bröd

Romansallad ”caesar” med parmesanost och krutonger

Marinerade Vikentomater

Grillade grönsaker ”Toscana”

Färsipotatis marinerad med senap och dragon

Focacciabröd (*jättegott att grilla på plats*)

Dessertes

Vårt urval av ostar med lyxiga tillbehör

Bärgazpacho med vaniljpannacotta i glas

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 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