



LUXURY BAKERY

*Säbb &  
Blomquist*  
CATERING EVENTS

# Lyxiga bakverk

Nu finns det ett utbud för de mest kräsna kunderna. Passar både till vardag och fest. Vårt utbud på bröllopstårter är också desserttårter som passar utmärkt efter en stor middag. Vi bygger alltid bröllopstårtorna på rak eller sned ställning (ni väljer) samt dekorerar efter era önskemål. Vitklädda i pistage eller naturella med chokladgarnityr. Vi kommer gärna med olika dekorförslag.

Vår choklad innehåller endast fina och rena råvaror helt utan konserveringsmedel och färgämnen. Chokladråvaran är fransk eller belgisk. Smaktillsatser är till exempel fruktpuréer, äkta vanilj och alkohol.

Samtliga produkter kan innehålla spår av nötter och mandel.

Vi reserverar oss för pris- och sortimentsförändringar.

Moms och leveransavgift tillkommer.

Minimumantal 10 portioner. Under helger är minimumantalet 30 personer.

Leveranstiden för att garantera hela utbudet är 5 vardagar och för bröllopstårter cirka 3 veckor.

Varmt välkomna med era beställningar!

## Tårter, bröllopstårter & bakelser

### *Tårter med dekor (10-, 14- och 20-bitars)*

50:-/bit

MANJARI, mörk choklad- och vaniljcrèmebrûlée



VIT CHOKLAD, vinbärsmousse och mandelbotten



TORRONE, ljus choklad, vit nougat och mandelbotten



CHARLOTTE, blåbär, citronfromage och madeleinebotten



VIT CHOKLADCHEESECAKE med lime-, hallon- eller passionsfruktsglasyr på digistivekexbotten

*Leveranstid är 5 vardagar.*

*Tårttext per tårta 17:-*

*Fler bakverk på nästa uppslag.*

*Bröllopstårter med dekor  
(10-, 14- och 20-bitars)*

55:-/bit

MANJARI, mörk choklad- och vaniljcrèmebrülée



VIT CHOKLAD, vinbärsmousse och mandelbotten



TORRONE, ljus choklad, vit nougat och mandelbotten



CHARLOTTE, blåbär, citronfromage och madeleinebotten



VIT CHOKLADCHEESECAKE med lime-, hallon-  
eller passionsfruktsglasyr på digistivekexbotten

*Leveranstid är cirka 3 veckor.*

*Tårttext per tårta 17:-*

*Har ni önskemål om andra smaker, kombinationer och  
dekorationer ordnar vi självkärligt det.*

*Portionsbakelse med dekor*

50:-/styck

MANJARI, mörk choklad- och vaniljcrèmebrülée



VIT CHOKLAD, vinbärsmousse och mandelbotten



TORRONE, ljus choklad, vit nougat och mandelbotten



CHARLOTTE, blåbär, citronfromage och madeleinebotten



VIT CHOKLADCHEESECAKE med lime-, hallon-  
eller passionsfruktsglasyr på digistivekexbotten

*Leveranstid är 5 vardagar.*

*Passar utmärkt som dessert efter en trevlig buffé.  
Välj att servera bakelsen på en kaffebuffé eller på tallrik.*



## Andra söta härligheter

### *Choklad, praliner och petit four*

GATEAU AU CHOCOLAT ”Amerikansk kladdkaka”  
med oreokakbotten  
14-bitars 450:-



BROWNIE med nötter (pistage-, mandel- och hasselnötter)  
35-bitars 950:-



BROWNIE utan nötter  
35-bitars 850:-



PRALINER och chokladtryfflar  
20:-/styck



PETIT FOUR  
25:-/styck

*Minimumantalet för brownies är 35 bitar då den bakas på plåt (45 x 60 cm).*

*Brownies går utmärkt att frysa.*

*Leveranstid är 5 vardagar.*

### *Hemgjorda dessertpajer*

8-bitars 350:-, 10-bitars 430:-

*Välj mellan:*

Blåbär- och mandelpaj



Smörkola- och chokladtryffelpaj



Citron- och marängpaj

*Leveranstid är 5 vardagar.*



# 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\*
- Städhjälp 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](mailto:restaurangen@sabb-blomqvist.se)

Hemsida: [www.sabb-blomqvist.se](http://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](http://www.underhallning.nu) eller [www.showbolaget.se](http://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](http://www.sabb-blomqvist.se)