

A photograph of three decorated Easter eggs nestled in a bed of dry straw. The eggs are painted with various patterns: one is orange and yellow with white geometric lines, another is blue and red with white floral motifs, and the third is teal with white snowflake patterns and red accents. The background is a dark, vertically-grained wooden surface.

PÅSKSMAKER

*Säbb &
Blomquist*
CATERING EVENTS

Påsksmaker

Påskan är en härlig tid! Våren är på intågande och krokusarna tränger upp ur marken och inger hopp om den härliga sommaren som ska komma.

Men... det kan också innebära stressiga stunder med allt som ska göras. Vi kan även hjälpa till om ni vill avnjuta påskens härligheter på arbetsplatsen med era arbetskamrater eller kunder.

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

Underlätta inför påsk! Önskar ni bjuda era arbetskamrater eller kunder på klassisk påskmat? Kanske helt enkelt bara fira påsk med nära och kära.

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.

Gör som vi, håll på traditionen!

Påsktallriksmaker

Inlagd sill och currysill · matjessillterrinn med picklad lök · varmrökt lax med örtdipp · gravad lax med hovmästarsås · quiche med västerbottensost, sparris och kräftor samt vårlök · kokt ägghalva med räkor · vårkycklingballotine med dragon- och cidervinägercrème samt grillad sparris · brieost och gambozolaost med druva och jordgubbe.

Tallriken serveras med nykokt potatis samt hembakat mjukt bröd, knäckebröd och smör.

155:-/p

Påskbuffésmaker

Säbb & Blomqvists tre sorters sill; inlagd, senaps- och currysill · matjessillterrinn med picklad lök · inkokt lax i bit med örtsås, citron och gurka · färskpotatis (varm) · paj med västerbottensost, sparris och kräftor samt vårlök (varm) · kokt ägghalva med räkor · grillade värgrönsaker med rädisor · rosmarinmarinerad grillad lammytterfilé med murkelsås (varm) · färskpotatissallad med spenat, chèvre och vårsparris · dessertostar med fikon- och lagerbladmarmelad samt kex · hembakat mjukt bröd, knäckebröd och smör.

255:-/p

Påskdesserter i glas och påsktårta

Vit chokladmousse med vaniljkokt rabarber	49:-/p
Fläderpannacotta med smultronjelly	49:-/p
Sallad på jordgubbar, melon och mynta samt citruskräm och rostade pinjenötter	49:-/p
Klassisk prinsesstårta med påskdekor (8-bitars)	38:-/bit

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 3 vardagar/72 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 7 vardagar före leverans. Vid senare avbokning debiteras 50 % av bokningssumman samt kostnader för nedlagd tid och råvaror. Vid avbokning senare än 3 vardagar/72 timmar före leverans utgår debitering på 100 %. Vid större event gäller separata villkor via offert.

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. Folkligt AB är godkänd för F-skatt.

KONTAKT

Säbb & Blomqvist Catering

Folkligt 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