



PICKNICK



*Säbb &
Blomqvist*
CATERING EVENTS

Picknick

En härligt varm, skön och rogivande dag med gassande sol, ja vad vill man ha tid till då? En picknick med nära och kära eller varför inte som en lunch med era arbetskamrater för att ladda batterierna? Vi hjälper gärna till med detta. Vi levererar picknicken till er valda plats – ni bara njuter!

Allt är upplagt på engångstallrikar. I priset ingår engångsbestick och servett. Allt ligger packat i individuella bärkassar eller om så önskas i picknickkorgar, då med retur på korgen. Väljer ni buffé läggs maten upp på Mateusporslin – färggrant och vackert! Eller om så önskas engångsfat. Minimumantal 10 portioner per picknick. Under helger är minimumantalet 30 personer. Moms och eventuell leveransavgift tillkommer.

TIPS! Picknickkorgsmaker går även bra som buffé om så önskas.

Frisk picknick

170:-

(Allt är upplagt på engångslådor om inget annat anges. I priset ingår engångsbestick och servett.)

Bakad lax ”nicoise” med ägg, haricots verts, oliver och sardeller samt parmesancreme · potatissallad på delikatesspotatis med sauce verte, rädisor och kaporis · citron- och rosmaringrillad kalv med tryffelcreme, machésallad och fikon · salami med råstekt säsongsgroent · wrap med grön olivtapenad · sallad och blad med vitlöksstekt svamp, solmogna tomater och foliegrillade grönsaker · bröd och smör (separat i engångsskål).

Klassisk picknick

170:-

(Allt är upplagt på engångslådor om inget annat anges. I priset ingår engångsbestick och servett.)

Skagen på kräftor och räkor med löjrom · varmrökt lax med örtsås · helstekt lågtempererad rostbiff med friterad lök · krämig potatissallad med pepparrot, sticklök och körsbärstomater · grillade grönsaker, kronärtskocka och Vikentomater med blad · 2 sorters dessertost · bröd och smör (separat i engångsskål).

BBQ-picknick

170:-

(Allt är upplagt på engångslådor om inget annat anges. I priset ingår engångsbestick och servett.)

Harissaeldade BBQ-grillade kycklingspett · hot tomatsalsa på rostad paprika, chili, minitomater och rödlök · couscoussallad med koriander, avokado och saltrostade solrosfrön · svalkande yoghurt dip · Varmrökt lax i kub · sallad med granatäpple, melonkulor och röda mangoldskott · kryddfärskost med rökt chili, örter och citron i frasig form · bröd och smör (separat i engångsskål).

Gott & blandat från Italien

175:-

(Allt är upplagt på engångslådor om inget annat anges. I priset ingår engångsbestick och servett.)

Tre olika sorters charkuterier med prosciutto di Parma, salami och pastrami · pastasallad med vitlöksdressing, ostronskivling och blad · varmrökt lax i kub ”Toscana” med kryddig örtdipp · tomat- och mozzarellasallad med färsk basilika, olivolja och nymalen svartpeppar · dessertostar med fikonmarmelad smaksatt med lagerblad · provencalsk kryddfärskost med finskuren rattatouille · bröd och smör (separat i engångsskål).

Provencalsk picknick

175:-

(Allt är upplagt på engångslådor om inget annat anges. I priset ingår engångsbestick och servett.)

Provecalkryddad varmrökt lax och citron · kryddig pastrami · potatissallad med dijoncreme, ostronskivling, paprika och örter samt äppelkaporis · provencalsk kryddfärskost med finskuren rattatouille · tomat- och mozzarellasallad ”mini” med färsk basilika · tre sorters dessertost · bröd och smör (separat i engångsskål).



Grand picknick

(Allt är upplagt på engångslådor om inget annat anges. I priset ingår engångsbestick och servett.)

195:-

Skagenwrap på färskas räkor, kräftor och löjrom · tartelett med chèvreost, honung och nötter · pastramilax och örtsås · grillad kryddkyckling ”spice” · solgul couscous med fårost, avokado och grönsaker · kronärtskocka med grillade grönsaker och parmesanost · vitlöksyoghurt med gurka, olivolja och vitlök · två sorters ost med inkokt fikonmarmelad · surdegsbröd, hästlimpa och smör (separat i engångsskål).



Dryck, frukt och godis

Picknickkaffe med mjölk och socker *inkl engångskit*

20:-

Picknickte med mjölk och socker *inkl engångskit*

20:-

Mineralvatten, lättöl, apelsinjuice och läsk (33 cl)

20:-

Färskpressad fruktjuice (2 dl)

25:-

Smoothie i olika smaker

35:-

Banan

7:-

Kexchoklad (55 g)

20:-

Ja, detta är som sagt förslag. Självklart kan vi ordna det mesta som ni önskar till er picknick.

Bra-att-ha-tillbehör

Engångsgrill (om ni själva vill grilla råvaran)

55:-

Oljefatsgrill, små bärbara grillar eller gasolgrill på offert!



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