



STUDENTSMAKER

*Säbb &
Blomqvist*
CATERING EVENTS



Studentsmaker

Välj mellan bufféer och 3-rättersmenyer

Skolavslutning med avslutningsbal. Ta studenten och ha studentfest. Studentskiva med familj och vänner. Ungdomarna klär upp sig, fixar håret och alla är så vackra i sina nyinköpta klänningar och kostymer. Pappa fixar en gammal jänkare att glida runt stan med, mamma står hemma vid spisen. Att sluta skolan, gå ut nian eller ta studenten är en hektisk tid. Bespara föräldrarnas jobb i köket och låt oss fixa maten och då ser vi till att ni kan uppvaktas i lugn och ro. Vi har komponerat studentmenyer som passar både gammal som ung...

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.

Säbb & Blomqvist Catering levererar så mycket mer än bara mat.

Behöver ni bord, stolar, porslin, linne eller serveringspersonal? Tillsammans planerar och förbereder vi festen så du slipper att tänka på alla detaljer.

Hör av dig i god tid så vi hinner planera tillsammans! Mer praktiskt kan det inte bli.

Tips!

Till drinken.

Manchego, mortadella, salami, melon och parmaskinka. På trevliga fat som gästen kan plocka fritt ifrån, så trevligt och så gott... 65:-/p

Bufféer

Härliga studentkryddsmaker

Kryddiga kalvfärsspett med smak av citron och spiskummin "BBQ" (varm) · läskande yoghurt-dipp · rostade rödbetor "au four" chèvrest, valnötter och blad · ört- och rosmarinbakad lax med gremolata · dipp "provençale" · kryddfärskost med rökt chili, örter och citron i frasig form · solgul couscous med färrost, rödlök och avokado · hembakat bröd och smör.

195:-/p

Klassiska studentsmaker

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

185:-/p

Studentsmaker genom världen

Skagen på kräfter och räkor toppat med kalixlöjrom (Sverige) · kryddgrillade kycklingspett med aivar och tabbouleh (Turkiet) · paj med soltorkade tomater, spenat, oliver och fetaost (varm), serveras med tzatziki (Grekland) · kallrökt norsk fjordlax med rädisor och sojabönor samt örtsås (Norge) · insalata mista med grillade kronärtskockor och hyvlad parmesanost (Italien) · tre sorters franska ostar med fikonmarmelad och kex (Frankrike) · hembakat ljust bröd, filbröd och smör.

255:-/p

Studentfavoritsmaker

Provençalekryddad varmrökt lax med örtcrème · skagenklämma med löjrom · paj med fetaost, saltorkad tomat, oliver samt spenat (varm) · gurkyoghurt · getosttartelett med honungsrostade nötter · kryddade kycklingklubbor ”chilidrumsticks” BBQ (varm) · krämig potatigratin (varm) · chili- och paprikadipp · kronärtskockssallad med färska grönsaker och parmesanost, små tomater och örter · hummus – slät kikärtsröra med sesampasta, citron och vitlök · två sorters dessertost med fikon- och lagerbladsmarmelad samt kex · hembakat bröd och smör.

245:-/p

Kockens studentprimörsmaker

Primörsallad med färskpotatis, vårlök, knippmorötter, bönor, rädisor och dijon- och champagnevinägerdressing · råstekt primörsparris med chilisalami och hyvlat parmesanost samt solroskärnor · lax ”lättrökt” med soyabönor, pepparrottsfärskost, pinjenötter och blad · grillade grönsaker och primörer ”trädgård” med mozzarella och rucola · kryddgrillat kycklingbröst med curry och citron samt olivcrust · hembakat bröd och smör.

210:-/p

Studentsmaker ”Globetrotter”

Romansallad ”caesar” med parmesan, krutonger och caesardressing · cajungrillade kycklingspett · paj med saltorkade tomater, spenat, oliver och fetaost (varm) · tzatziki – yoghurtöra med riven gurka, olivolja, vinäger och vitlök · två sorters dessertostar med fikonmarmelad och kex · hembakat bröd och smör.

145:-/p

Medelhavsstudentsmaker ”Cypern”

Tzatziki – yoghurtöra med riven gurka, olivolja, vinäger och vitlök · bakade rödbetor med balsamicosirap, parmesanost och färska örter med solrosfrön · lättgravad lax med gremolata, soyabönor, rädisor och rostade pinjenötter · pepparrot- och örtcrème fraîche · grekisk bondsallad med kalamata oliver, tomat, gurka, paprika, lök, fetaost och torkad grekisk oregano · biffteki – på kalvfärs med persilja, vitlök, chili och nymalen spiskummin (varm) · potatissallad med pesto, fårost och blad · grekiskt lantbröd och smör.

265:-/p

Nicoisesmaker ”student”

Bakad lax ”nicoise” med rostade oliver, ägg, haricots verts och sardeller samt parmesandressing · potatissallad på delikatesspotatis med sauce verte, rädisor och kapris · citron- och rosmaringrillad kalv med tryffelcrème, machésallad och fikon · salami med råstekt säsongsgroent · wrap med grön olivtapenad · sallad och blad med vitlöksstekt svamp, solmogna tomater och foliegrillade grönsaker · hembakat bröd och smör.

275:-/p

Karibiska studentsmaker (minimum 20 personer)

Grillad jerkkyckling ”calypso” på spett (varm) · karibisk BBQ-sås smaksatt med mörk rom (varm) · guacamole med koriander och lime · karibiska räkor ”miljömärkt” med chili, rostad kokos och vitlök samt ananas · hot mangosalsa ”sweet & sour” · vattenmelonsallad ”ceviche” med blommor · färskost med rökt chili i frasig form med finskurna grönsaker · stöpotatissallad med torkade aprikoser, ingefära, vitlök, farinsocker och blad · hembakat bröd och smör.

285:-/p

Sköna studentsmaker (minimum 20 personer)

Buffén är en trevlig plockig buffé som passar utmärkt att äta både som sittande och stående tillställning.

Skagenwrap på färska räkor, kräfter och löjrom ·
tartelett med chèvreost, honung och nötter · pastramilax och örtsås ·
provencalsk kryddfärskost med finskuren rattatouille i crisp · grillad
kycklingrulle ”lolly pop” på spett med tryffelmayo · solgul couscous med
färost, avokado och grönsaker · kronärtskockssallad med grillade grönsaker
och rucola · vitlöksyoghurt med gurka, olivolja och vitlök · hummus –
kikärtströra med sesampasta, citron och vitlök ·
marinerade halstrade pilgrimsmusselspett med mangosalsa ·
tre sorters ost med inkokt fikonmarmelad och kex ·
surdegsbröd, hästlimpa och smör.

295:-/p

Lyxiga studentsmaker

Matjessill från Klädesholmen i frasig form med ägg och örter ·
skagen ”Wretman” på kräfter och räkor · västerbottensostpaj med löjrom,
rödlök och crème fraiche · pastramibakad fjordlax med rädisor, gräslök och
säsongens Vikentomater med krassecrème ·
grillade oxfilémedaljonger ”pepparstek” med färost, 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

Studenttårta

- Studenttårta formad som en mössa
- Klassisk tårta
- Tårttext per tårta

45:-/bit

från 35:-/bit

35:-

Desserter i glas

Smått och gott till kaffet?

Allt serveras i shotglas eller större glas.

Mindre 39:-

Större 49:-

Välj mellan:

(Minimum 20 per sort)

- Bärzaspacho med vaniljpannacotta och mynta
- Vispad mjölkchoklad ”jivara” med bakad vit choklad och tripple hallon
”sås, torkat och färsk”.
- Vaniljpannacotta med färska glaserade jordgubbar och mynta
- Ljus chokladmousse med Baileys och rårörda hallon
- Choklad och kolacrème med kanderade nötter
- Vaniljcrème ”marängswiss” med chokladsås, banan och maräng
- Vispad mjölkchoklad med nougat, hallonsås och färska hallon
- Hallonmousse, hallonjuice och vit chokladkross samt färska hallon
- Kanelpannacotta med lingon och rostad vit choklad
- Mjölkchokladmousse smaksatt med tonkaböna, körsbärskompott och pistagenötter
- Choklad i nyans ”Romerska bågar” med crisp och svartvinbär
- Havtorn med vanilj- och yoghurtcrème samt krossade drömmar
- Kokos- och vaniljpannacotta ”Mai tai” med ananas, rom och kryddor
- Mörk chokladcrème med björnbär och karamelliserade nötter
- Vit chokladmousse med hallonkompott och biscottismulor
- Pannacotta på mörk choklad och blodapelsin
- Vaniljmousse med hjortronmylta smaksatt med mynta

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

Kallrökt lax med hyvlad parmesansost, pinjenötter och röda mangoldskott samt pepparrotsfärskost och lime, serveras med skagenröra på kräftor och räkor i liten syltburk med löjrom.



Grillad majskyckling ”citron, vitlök och örter” med grillad sparris, nyslagen kallrörd bearnaise, provençalebakad primörpotatis samt brynt smörsky och bakade sherryinlagda plommontomater.



Vispad mjölkchoklad ”jivara” med bakad vit choklad och tripple hallon ”sås, torkat och färsk”.

295:-/p

Meny 2

Gödkalv ”58°C” kryddat med rosmarin och citron samt rostad olivcrunch, serveras med dauro olivolja, kapis, bakade semitomater, rucola och parmesanost samt tryffelcrème.



Ångad laxfilé ”sommar & sol” med kräfhollandaise, pepparrot och säsongens primörer samt färskpotatis.



Vanilj- och vitchokladpannacotta i större glas med bärgazpacho och mynta.

315:-/p

Meny 3

Skagen i syltburk ”klassisk” med handskalade räkor och kräftor, citron och dill samt Säbb & Blomqvists kavring.



Pepparkryddad fläskfilé ”pepparstek” med säsongens bästa grönsaker, fetaost och pepparsås samt råstekt skivad potatis med vitlök.



Italiensk chokladbavroise med passionsfrukt och krokant samt passionsfruktscurd och mynta.

285:-/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 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