



BRÖLLOP

*Säbb &
Blomqvist*
RESTAURANG CATERING

Bröllop

Var skall jag placera svärmor? Vi hjälper gärna er med att besvara liknande frågor och planera ert livs viktigaste dag – bröllopet. Denna dag är livets höjdpunkt, inget får gå fel. Därför kan ni tryggt lägga ansvaret i våra händer. Vi kan hjälpa er med inbjudan, fotograf, vett och etikett, lokal, blommor, menyval med mera. Allt som behövs för att just ert bröllop skall bli unikt! Här nedan har vi satt ihop olika menyföreslag, självklart kan ni ändra i menyerna som ni vill. Det går även bra att välja från vår à la carte-meny om så önskas. Önskas tilltugg till brudskålen? Se under Plock & mingel!

Tre sorters franska ostar med marinerade björnbär och Finn Crisp som mellanrätt för 55:-/p. Det är ett mycket trevligt sätt att erbjuda sina gäster en förlängd härlig måltid. Kan vara bra om ni förväntar er många tal.

Moms och leveransavgift tillkommer.

I.

Kallrökt laxrulle fylld med skagenröra på färska bohusräkor, krabba och kräftor, serveras med löjrom och hembakad kavring.



Majskycklingbröst med ragu på ostronskivling, saltorkade tomater, fetaost och haricots verts, serveras med sås på peppar och konjak samt vitlöksdoftande potatisgratäng.



Mangomousse med jordnötsbrownie och nöttouillecrisp samt hallonjuice.

385:-/p

2.

Skaldjurscevice med avokado, lime och koriander, serveras med svartpepparkex och jungfrusallad.



Kalvytterfilé med färsk sparris och gräddkokta murklor samt potatisbakelse med parmesanost.



Moussebakelse på mjölkchoklad med kompott på marinerade hallon, jordgubbar och björnbär.

415:-/p

3.

Lufttorkad parmaskinka fylld med getost, serveras med inkokt kronärtskocka, rostade pinjenötter och tomatvinägrett.



Ört- och västerbottensostöverbakad hälleflundrafilé med skaldjursrulle, bräserverad fänkål samt hummersås med smak av saffran och potatisterrin.



Vaniljpannacotta med färska jordgubbar, rabarber och mynta.

445:-/p

Bröllopstårter/lyxtårter

Med kärlek och omsorg kan vi erbjuda ett nytt lyxigare sortiment till speciella tillfällen. Detta utbud kräver dock mer planering och tid för att garantera hela vårt utbud. Vi ser helst att vi får beställningen senast fem vardagar innan.

Tänk på att beställa efter storlekarna!

Moms och leveransavgift tillkommer.

1.

Cheesecake med passionsfruktssmak

2.

Frukttårta med säsongens frukter

3.

Ljus choklad med tesmak och björnbär

4.

Mörk choklad med hallonsmak och crème brûlée (vanilj)

5.

Mörk chokladmousse på chokladbotten

6.

Vit choklad-kaffemousse på macaronebotten

Bröllopstårta 50:-/bit

Lyxtårta 45:-/bit

(4-, 6-, 10-, 14- och 20-bitars)

Dessa är som sagt ett urval, kom gärna med egna idéer!

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 AB innehar kollektivavtal och är medlem i SHR.

Pris per person och timme (inkl sociala avgifter):

- Kock/kallskänka/serveringspersonal 350:-/timme*
- Hovmästare/koordinator 400:-/timme*
- Städhjälp 235:-/timme (vardagar kl 8–17)

* +100:-/timme efter kl 22.00 vardagar samt lördagar, söndagar och helgdagar hela dagen.

Vi brukar räkna med att personalen börjar arbeta 2 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 Regeringsgatan 107.

LEVERANS

Vi levererar till önskad plats måndag–fredag mot ersättning. Helger vid överenskommelse. Leveransavgiften varierar beroende på avstånd och tidpunkt. Dessa priser gäller innanför tullarna i Stockholm. Leverans utanför tull enligt offert. 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:- (kl 8–17)
- Vid överenskommelse på helger 500:- (kl 8–17)
- Använder ni vår utrustning tillkommer en returtransport på 250:- (retur vardagar dagen efter eller måndag efter helg kl 8–17)
- Lastbil vid större arrangemang 500:- (enkel väg)

Vill ni kan ni hämta och lämna allting själva i vårt kök på Regeringsgatan 107 på Östermalm. 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.

ENGÅNGSKIT ETC

Tallrik, bestick, servett och glas 5:-/p.

Vi levererar maten på engångsfat om ni så önskar mot en kostnad per fat, 10–15:-.

Dekorkit till buffé inklusive värmeljus 10:-/p.

Fin ”premium” engångsduk på rulle (1,25 x 25m). 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.

BOKNINGSRUTINER

Minsta beställning är 10 personer per rätt om ingenting annat är överenskommet. Under helger är minimumantalet 20 personer. Beställ gärna i god tid. Vi behöver er beställning senast 4 vardagar före leverans. Då underlättar ni för er och vår planering. Skulle ni vara ute i sista minuten så försöker vi givetvis hjälpa er, med reservation för att utbudet då kan vara begränsat. Senast 2 vardagar/48 timmar innan leverans fastställs angivet antal. Därefter måste vi tyvärr debitera angivet antal.

AVBOKNING

Du kan boka av din beställning fram till 4 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. Dröjsmålsränta med 22 % efter förfalldatum.

Obligatorisk faktureringskostnad 40:- (+ 25 % moms).

Vi reserverar oss för eventuella pris- och sortimentsförändringar.

Observera att moms tillkommer på samtliga angivna priser. Vid avhämtning eller leverans tillkommer 12 % moms på mat och 25 % moms på transport. Vid hyra av personal tillkommer 25 % moms på hela beloppet. På alkoholhaltiga drycker tillkommer 25 % moms. Säbb & Blomqvist AB innehar F-skattebevis.

KONTAKT

Säbb & Blomqvist AB c/o Alecta, Regeringsgatan 107, 103 73 Stockholm

Telefon: 08-441 63 62 eller 0709-92 20 20

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 helger vid förfrågan.

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 – Gästspel 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

Har ni ingenstans att ha er fest, kanske för litet hemma? Nu har vi på Säbb & Blomqvist Catering en härlig festvåning som har många möjligheter till en lyckad fest. Lokalen lämpar sig utmärkt som festvåning för upp till 200 personer. Den är kostnadsfri – det enda ni binder er till är att köpa mat och dryck av oss.

Vi samarbetar även 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