



# HÖSTSMAKER

*Säbb &  
Blomqvist*  
RESTAURANG CATERING



# Höstsmaker

*Välj mellan bufféer och 3-rättersmenyer*

Ordet "höst" betyder "skörd" och är besläktat med "hösta" och "inhösta", det vill säga samla eller hämta in. Hösten är alltså ursprungligen skördetiden. Förr, i poesi, beskrevs hösten ofta som "trist". Sommaren var slut och det skulle snart bli vinter. Andra ser hösten symboliskt som en pånyttfödelse, särskilt om sommaren varit allt för varm. På båda halvkloten förknippas hösten starkt med skolstart i många länder, samt nystart för tv-serier och diverse aktiviteter som förknippas med årets mörkare perioder och som haft sommaruppehåll, till exempel tillställningar med nära och kära.

Så nu kan vi erbjuda höstens skafferi med självklarheter såsom svamp, vilt, bär och annat gott, kanske en rykande varm trattkantarellsoppa med toast på nyplockad svamp och västerbottensost före er buffé?

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. Moms och eventuell leveransavgift tillkommer.

*Tillägg som förrätt:*

Varm trattkantarellsoppa med toast på nyplockad höstsvamp och västerbottensost á 85:-/p

*Tillägg som dessert:*

Blåbärspaj med vaniljsås 40:-/bit (10-bitars)

Vaniljdessert i glas med kanelstekta höstäpplen 55:-/p

## Bufféer

### *Höstsmaker 1*

Minipaj med kantareller och kräftor samt västerbottensost (varm) · gubbröra med gräslök · kryddbakad lax i bit · tryfferad cidersenapscreme · enbärskryddade färs-spett med stekta höstsvampar och sticklök samt madeirasky (varm) · potatisgratin med getost (varm) · rostade rödbetor med hyvlad parmesanost och solrosfrön samt sallad · ostbricka med kex, druvor och fikonmarmelad · hembakat bröd och smör.

210:-/p

### *Höstsmaker 2*

Mustig fiskgryta med höstens skaldjur kryddad med fänkål och vitt vin (varm) · dillkokt småpotatis (varm) · saffransaioli · riven parmesanost · kryddiga krutonger · krispig sallad med vinägrett · bröd och smör samt örtfärskost.

165:-/p

### *Höstsmaker 3*

Viltwallenbergare med murkelsås (varm) · västerbottensostgratinerad rotfruktsgratäng (varm) · kompott på rårörda lingonhjortron · krondillskryddad kräftpaj (varm) · örtsås · höstsallad med haricots verts, champinjoner, bacon och persilja i vitlöksdressing · hembakat surdegsbröd, hästlimpa med smör.

195:-/p

*Fler Höstsmaker på nästa uppslag.*

#### *Höstmaker 4*

Älgfärsburgare (170 g) gratinerat med västerbottensost (varm) · lingonketchup · friterad klyftpotatis (varm) · grovt sesambrod · tillbehör såsom; tomat, rödlök, romansallad och klyftad saltgurka.

155:-/p

#### *Höstmaker 5*

Kräftskagen med löjrom · plommonspäckad majsckyclingbröst med ingefära · äppelcidarsås (varm) · timjan- och honungsglaserade rotfrukter med smålökar · potatisterrin ”Anna” (varm) · sallad på höstens bönor med färska örter och vitlöksdressing · hembakat surdegsbröd och mörkt bröd och smör.

195:-/p

#### *Höstmaker 6*

Miniräksmörgås med kokt ägg och hemslogen majonnäs · sallad på bönor, rucola, solmogna minitomater och mozzarella samt grillade grönsaker · kryddosttartelett med kräftor · kallrökt laxfilé med örtsås · lågtempererad biffrad med stuvade höstkantareller (varm) · honungstrostade rotfrukter (varm) · sparrispotatissallad med kronärtskockor · karljohanssvampaj med purjolök och prästost (varm) · ostbricka med kex och druvor samt fikon- och lagerbladsmarmelad · smör och bröd.

255:-/p

#### *Höstmaker 7*

Rökt laxcarpaccio med örtfärskost och pinjenötter · skagenterrin med kokt ägg · rökt rensteksmousse med pepparrot och gräslök · inkokt röding med kantareller, rosmarinkokt äpple och dragonkräm · västerbottensosttarte med crème fraiche, rödlök och löjrom · örtmarinerad rådjursstek i tunna skivor med kantarellgrädde (varm) · rotfruktsgratäng (varm) · rårörda lingonhjortron · sallad på höstens bönor med färska örter och grillade grönsaker · hembakat mjukt bröd, knäcke och smör.

275:-/p

Varmt välkomna i höstmörkret!







## 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.

### *Tillägg om så önskas*

Aptitretare till fördrinken från 25:-/plock. Vi kommer gärna med förslag.

Om ost önskas som mellanrätt kostar den 55:-/p (serveras mellan varmrätt och dessert).

### *Meny 1*

Hummersoppa med lax- och dragonqueneller.



Rådjursfilé med murkelsås och rotfrukter med svamp och sticklök samt cassissky, serveras med potatisbakelse kryddat med västerbottensost.



Höstfruktspytt med vaniljpannacotta.

395:-/p

Varmt välkomna i höstmörkret!

### *Meny 2*

Rökt rådjur med pepparrot och gräslök med kesellamousse på kavring, serveras med lingoncoulis och machesallad.



Ceviche på svenska smaker; marinerad ångad lax med havskräftor och rot-saksjulienne, serveras med vitvinsås och kokt potatis.



Säbb & Blomqvists chokladdessert.

435:-/p

### *Meny 3*

Svenska smaker; kallrökt laxcarpaccio med röra på örtfärskost, rödlök och pepparrot samt lime och parmesanost samt rostade pinjenötter och jungfrusallad, serveras med skagenröra toppat med löjrom.



Grillad hjortrygg med ragu på ekskivling, jordärtskocka och äpple samt potatisterrin med parmesanost och semitomat.



Mousseglace på åkerbär, serveras med svartvinbärssås och honungstouille.

455:-/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 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](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 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 – 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 skraddarsyr 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 skraddarsyr 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](http://www.sabb-blomqvist.se)