



JULSMAKER

*Säbb &
Blomqvist*
RESTAURANG CATERING



Juletid

Snön ligger vit på taken, endast tomten är vaken... nej, inte riktigt än, men det är hög tid att börja tänka på julbord. Brukar du också känna av stressen inför julen? Vill du göra det riktigt enkelt för dig men ändå lägga lite extra kärlek och omsorg på julmaten i år? Från och med vecka 47 finns vårt juletidutbud. Hör av dig till oss i god tid så hinner vi planera tillsammans. Mer praktiskt och bekvämt kan det knappast bli.

Minimumantal 10 portioner per rätt. Moms och leveransavgift tillkommer.

Önskas handskrivna skyltar? 1 sida 95:-, 2 sidor 145:-.

Julfrukostmaker

125:-/p

Nybryggt kaffe med tillbehör · tomtegröt med ”var är mandeln?” · griljerad skivad julsinka · hemgjord senap · kalla köttbullar · rödbetsallad · cheddarost · skivade grönsaker · mandariner · pepparkakor · juice · hembakat ljust, mörkt och hårt bröd med smör.

Jullandgångsmaker

85:-/p

Med massor av härligheter som hör julen till. Allt från julsinka, rödbetsallad, lax och ägg till ostar samt annat gott.

Julplocksmaker (Till glöggmottagning eller välkomstdrink)

25:-/bit

- Gubbröra med gräslök
- Ädelost med pepparkaka och valnöt
- Gravad lax med hovmästarsås
- Skagenröra med löjrom
- Rökt renstek med pepparrot
- Sill i bit med rödlök

Glöggfestsmaker (Tre sorters vinglögg; hemgjord, årgång och klassisk 135:-/p)

85:-/p

1 sort vinglögg · russin · mandlar · pepparkakor · lussekatter · mandariner · ischoklad · mintkyssar · knäck. (Endast vinglögg 38:-/p).

Julmust, mineralvatten eller jullättöl

18:-/p

Välj bland tre iskalla julklassiker.

Julbordssmaker

355:-/p

Sill, lax och fisk: inlagd sill · senapssill · sherry- och tomatmatjessill · havtornssill · nypon- och kardemummasill · sikromsströmning · citron- och dillgravad lax med hovmästarsås · kallrökt lax · Säbb & Blomqvists varmrökta lax med örtsås · ägghalvor med färska räkor · fjällröding ballotin · lax- och skaldjursterrin · *Kallskuret:* bondens lantpaté serveras med rökt majonnäs · senapsgriljerad julsinka med senap (stark honungssenap och calvadossenap) · renkorv · kalvsylta · rullsylta · *Ost och bröd:* juledamer · cheddar · Op Andersson kryddad prästost · vörtbröd · julknäcke · hembakat bröd · smör · *Varmt:* köttbullar · honungsgriljerad fläksida · prinskorv · Janssons frestelse · rödkål · kokt potatis · *Tillbehör:* rödbetsallad · äppelmos · rårörda lingon · *Sött:* ris à la Malta med hallonsås · chokladtårta med vispgrädde · knäck · ischoklad · mintkyssar · marmelad · chokladmandlar · mandariner · äpplen · vaniljpudding med havtorn och krossade drömmar serveras i ett glas. (Vinglög +38:-/p).

Julbordssmaker – mindre

295:-/p

Sill, lax och fisk: inlagd sill · senapssill · sherry- och tomatmatjessill · sikromsströmning · citron- och dillgravad lax med hovmästarsås · Säbb & Blomqvists varmrökta lax med örtsås · ägghalvor med färska räkor · lax- och skaldjursterrin · *Kallskuret:* bondens lantpaté serveras med rökt majonnäs · senapsgriljerad julsinka med senap (stark honungssenap och calvadossenap) · renkorv · kalvsylta · rullsylta · *Ost och bröd:* juledamer · cheddar · vörtbröd · julknäcke · hembakat bröd · smör · *Varmt:* köttbullar · prinskorv · Janssons frestelse · rödkål · kokt potatis · *Tillbehör:* rödbetsallad · äppelmos · rårörda lingon · *Sött:* knäck · ischoklad · mintkyssar · marmelad · chokladmandlar · mandariner. (Vinglög +38:-/p).

Jultallriksmaker 1

185:-/p

Inlagd sill · senapssill · kall potatissallad med hemgjord julsenap och dill · gravad lax · hovmästarsås · varmrökt lax med peppar · örtsås · senapsgriljerad skinka · rullsylta · rödbetsallad · ägghalva med färska räkor · hemgjorda kalla köttbullar · brieost · bröd- och smörkorg.

Jultallriksmaker 2 (Denna tallrik går även att få som liten julbuffé)

225:-/p

Inlagd sill · senapssill · gravad lax · hovmästarsås · varmrökt lax med peppar · örtsås · senapsgriljerad skinka · rullsylta · rödbetsallad · ägghalva med färska räkor · brieost · bröd- och smörkorg samt en liten varm buffé med köttbullar · prinskorv · Janssons frestelse · rödkål · kokt potatis (både till sill och det varma).

Julmingelsmaker 1 (Välj mellan mingelbuffé och mingeltallrik)

225:-/p

Lax- och räklämma · potatisterrin med löjrom och rödlök · rökt lax-terrin på kavring · matjessilltårta · souvas på pinne med pepparrot · ädelost på pepparkaka med valnöt · kantarell- och västerbottensostpaj · brieost med kex.

Julmingelsmaker 2 (Välj mellan mingelbuffé och mingeltallrik)

100:-/p

Klämma på färska bohusräkor, krabba och räkor · kallrökt lax med rödlök, dill och färskost på pumpernickel · rökt renstek med pepparrot och gräslök i bouché · Kvibille gräddädelmousse med honungsrostad valnöt.

Tillägg

Saknar du husfrusillen eller kanske lutfisken? Lägg till dina personliga favoriter, hur många väljer du helt själv. Priset är per person.

Apelsin- och peppargravad lax 25:-, inkokt lax 40:-, löjromsägg 25:-, lutfisk med vit sås, kryddpeppar och ärtor samt bacon 45:-, rökt renstek med pepparrot 25:-, sillsallad 25:-, stiltonost 30:-, västerbottensost 30:-, Branteviksströmning med lök 25:-, svartvinbärssill 25:-, tysk krämig matjessill 25:-, husfrusill 25:-, vanilj- och limebladssill 25:-, stekt inlagd strömning 30:-, pinjenötsströmmingslåda 30:-, gubbröra med kokt ägg 25:-, strömning escabeche (saffran, rödlök, morot, apelsin, sherry), rökt färfiol 25:-, cumberlandssås 5:-, grönkål 20:-, brunkål 20:-, julkorv 25:-, frukttat och julgodis 35:-, saffranspannkaka med rårörda hallon 40:-, dessertostar med tillbehör 45:-, chokladdoppad marsipangris 20:-, kaffe och te 18:-, mandel och russin till glögen 6:-.

Juldessertsmaker

Mandelmusslor med rårörda hjortron och vispad grädde.

40:-/p

Mandelmusslor med jordgubbssylt och cognacgrädde.

40:-/p

Tomtegottsmaker

Varför inte prova på något gott och trevligt till kaffet under juletid?

1. Glöggcheesecake

40:-/p

2. Choklادتårta med hallon och grädde

45:-/p

3. Fruksallad med kesella, vanilj, ingefära och mynta (*fettsnålt*)

45:-/p

4. Krämig hemgjord choklad- och glöggtryffel

25:-/p

Dessertes i glas

Smått och gott till kaffet?

Allt serveras i shotglas eller större glas med passande sked till.

Mindre 38:-

Större 48:-

Välj mellan: (*Minimum 20 per sort*)

- Vaniljpannacotta med glöggmarinerade bär
- Valrhonachokladmousse med rårörda bär och olivolja
- Ris à la Malta med rårörda bär i glas
- Pannacotta på mörk choklad och blodapelsin
- Rörd ostkaka med hjortronmylta och grädde
- Apelsinspetsad mjölkchokladpannacotta med syltade hallon
- Äppelkompott med vanilj- och kanelkräm samt müsli

Lussekattsmaker

Nybakad rykande saffransbulle med russin.

20:-/p

Julgottersmaker

65:-/p

Ris à la Malta · kyld hallonsås · pepparkakor · ischoklad · knäck · mintkyssar · brända mandlar · chokladdragerade nötter · mandariner · marmelad. (Vinglögg + 38:-/p).

Hemgjord blåbärspaj med vaniljsås (*10-bitars*)

40:-/bit

Blåbär plockade på höstkanten som bakas inför juletid... mums!



Julinspirerad 3-rättersmeny

Nu har vi en härlig nykomponerad 3-rättersmeny för er som önskar något annat än ett klassiskt julbord.

I de flesta fall kommer vår mat upplagd så här, om ni inte önskar en kock:

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 eller glöggen från 25:-/plock. Vi kommer gärna med förslag.

Meny

Kallrökt lax med löjrom, pepparrotscrème, nötvinäggret och krasse.



Honungsgriljerad fläksida, äpple i press, grönsaker, ingefärssky och rostad potatis.



Havtorn med vaniljpudding och krossade drömmar.

395:-/p

Julborg, presentborg, presentkort & juldekor

Varför inte göra någon glad och ge bort en trevlig presentborg? Borgarna har träull inuti och vi slår in dem med cellofan och ett fint band. Här nedan har vi ett antal förslag. Kom gärna med era önskemål så ska vi försöka ordna det.

Moms och eventuell leveransavgift tillkommer.

Borgarna beställs 5 vardagar innan för att garantera hela utbudet.

Julborg

dagspris: ca 450:-

Allt som hör julen till samlat i en borg. Allt från ostar, chokladtryfflar, juldodis, rökt kött och massor av annat gott. För mer information var god ring 08-441 63 62.

Godisborg

dagspris: ca 450:-

Olika godsaker till hela familjen och till julen.

Ost- & fruktborg

dagspris: ca 450:-

Fyra olika ostar i bra blandning. Till det så har vi fikon- och lagerbladsmarmelad, saltiner, kex, exotiska frukter, druvor och päron samt chokladpraliner.

Presentkort

Varför inte ge bort en lyxig middag eller kanske bjuda på födelsedagskalaset till ert barns stora dag? Säg en summa och vi fixar ett lyxigt presentkort!

Juldekor

30:-/p

Hyr granris, tomtar, halmgrisar, ljuslyktor, ljusstakar, mandariner och röda äpplen av oss för att höja julstämningen på buffén.

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/garderobiär 350:-/timme*
- Hovmästare/koordinator/bartender 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 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:- (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 administrationsavgift 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