



STUDENTSMAKER

*Säbb &
Blomqvist*
RESTAURANG CATERING



Studentsmaker

Välj mellan bufféer och 3-rättersmenyer

Skolavslutning med avslutningsbal. Ta studenten och ha studentfest. Studentiska 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. Moms och eventuell leveransavgift tillkommer.

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

Behöver ni bord, stolar, porslin, linné 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!

Nu kan man köpa till lyxengångsplastskålar till varje rätt i alla möjliga tuffa former, de lyfter upp tillställningen till en helt annan nivå. Perfekt om man vill gå runt och mingla samt äta på stående fot. Lite lyxigare och lite dyrare. Önskas dessa så tillkommer det en kostnad på 25:-/p.

Bufféer

Asiatiska studentsmaker

Små vegetariska vårrullar med hemgjord sweet chili kryddad med lime och koriander · asiatiska kycklingspett med färsk örter, chili och cashewnötter · nudelsallad med grönsaker och sticklök · pankofriterade thairäkor med limefärskost och mangosalsa · bröd och smör.

155:-/p

Klassiska studentsmaker

Inkokt lax med örtsås · paj med räkor och kräftor, minitomater och dill samt västerbottensost (varm) · vitlöksdressing · grillad rostbiff med rostad lök · klassisk potatissallad på färskpotatis · cocktailtomatsallad med färsk minimozzarella och rödlök samt färsk basilika · brieost och gambozolaost med fikonmarmelad och kex · nybakat bröd och smör.

175:-/p

Studentsmaker genom världen

Säbb & Blomqvists skagenröra i liten syltburk med löjrom (Sverige) · chili-kryddade kycklingspett med aivardipp och tabbouli med avokado (Turkiet) · paj med saltorkade tomater, spenat, oliver och fetaost (varm) med tzatziki (Grekland) · fräsch sommarsallad med pinjenötter, rucola, kronärtskockor och parmesanost (Italien) · tre sorters franska ostar med fikonmarmelad och kex (Frankrike) · stenugnsbakat ljusbröd, filbröd och smör.

185:-/p

Studentfavoritsmaker

Provençalekryddad varmrökt lax med örtcrème · skagenklämma · paj med fetaost, saltorkad tomat, oliver samt spenat (varm) · gurkyoghurt · getosttartelett med honungsrostad valnöt · kryddade kycklingklubbor ”chili-drumsticks” BBQ (varm) · krämig potatisgratin (varm) · rostad paprikadipp · kronärtskockssallad med färsk vårsparris och parmesanost, minitomater och rucola · hembakat bröd och smör samt hummus · tre sorters ost med fikon- och lagerbladsmarmelad samt kex.

185:-/p

Franska studentsmaker

Pepparkryddat grillat majs kycklingbröst med bearnaisesås och BBQ-sås (varm) · spett med färsk lax och cocktailtomat, serveras med aioli och bouillabaisesås (varm) · sydfransk ost- och skinkpaj med dragon och tomat (varm) · grillade kronärtskockor med rucola och chèvrest samt pinjenötter ”provençale” · dijonkryddad potatissallad med ostronskivling och grönsaker · franska dessertostar med fikonmarmelad och salta kex · hembakad fransk baguette, filbröd och smör.

215:-/p

Grekiska studentsmaker

Bifteki – grekiska färsspett med oregano samt rosmarinsky (varm) · vitlöksdoftande scampispett med pesto · fetaoströra med chili och olivolja · tzatziki · solmogna tomater med grillade medelhavsgrönsaker · oststekt aubergine med balsamicosirap · dolmadákia – vinbladsdolmar · havssaltsbakade potatisklyftor (varm) · grekisk sallad med färrost och basilikadressing · grekiskt lantbröd och smör.

235:-/p

Lyxiga studentsmaker

Glaserade grillspett på svensk färsk oxfilé och chorizo serveras med pepparsås (varm) · fetavårgrönt · pastramikryddad fjordlax med rädisor, gräslök och vårtomater samt dilldipp · krondillsdoftande kräftpaj med västerbottensost (varm) · gurkyoghurt · ekbladssallad med färsk spenat, rödbetor, valnötter och balsamicosirap · tre sorters dessertost med druvor, fikon- och lagerbladsmarmelad samt kex · lantbröd med grön tapenade och smör.

255:-/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)

- Ljus chokladbavroise med Baileys och rårörda hallon
- Dumlechokladmousse med mangotartar
- Hallonmousse med vit chokladkross och hallon
- Passionsfruktsmousse med syltade kumquats
- Vaniljpannacotta med färsk jordgubbar och mynta
- Vit chokladmousse med jordgubbs- och vaniljkompost
- Apelsinspetsad mjölkchokladpannacotta ”Romerska bagar” med hallon

Studenttårta

• Studenttårta formad som en mössa

38:-/bit

• Klassisk tårta

från 29:-/bit

• Tårttext per tårta

15:-

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

Svenska smaker; kallrökt lax med lime och parmesanost samt rostade pinjenötter och jungfrusallad, liten syltburk med skagenröra och löjrom, serveras med hembakat bröd.



Peppargrillad kycklingfilé med BBQ-sås och bearnaise samt semitomat och potatisgratin.



Mjölkchokladbavroise med hallongelé och hasselnötter samt mynta och färska hallon.

295:-/p

Meny 2

Parmaskinka med hyvlad parmesanost och grillad kronärtskocka, serveras med balsamicosirap och pinjenötter samt sparris.



Ångad laxfilé med hollandaisesås med kräftor, dill och pepparrot samt sommarprimörer och färskpotatis.



Hallonmousse med krossad vit choklad och jordgubbskompott.

275:-/p

Meny 3

Skagenröra på färska bohusräkor, kräftor och krabba toppad med löjrom, serveras med hembakat bröd och smör samt citron och mangoldskott.



Helgrillad fläskfilé med färska wokgrönsaker och fetaost, serveras med råsteckt vitlökspotatis och pepparsås.



Vaniljpannacotta i glas med färska jordgubbar och mynta.

255:-/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

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 – 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 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 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