



Säbb & Blomqvist Restaurang & Catering – kort bakgrund

Säbb & Blomqvist Catering är ett litet familjeföretag i hjärtat av innerstaden Stockholm mellan Östermalm och Norrmalm.

Med omsorg och kärlek lagar vi mat av hög kvalitet och med förstklassiga råvaror.

Vi ordnar maten till både privatpersoner och företag.

Köksteamet hos Säbb & Blomqvist är ett mycket erfaret gäng kockar och kallskänkor som har gedigen erfarenhet från många kända krogar som bland annat Paul & Norbert, Grand Hôtel, Hasselbacken, Westra Piren, Sveriges enda tvåstjärniga krog Edsbacka Krog och Gripsholms Vårdshus. Tillsammans har vi förverkligat vår dröm om att öppna eget. Med kreativitet och passion lagar vi maten till din:

fest / högtid / festvåning och event / konferens / dop / bröllop / plock & mingel
frukost / lunch / middag / à la carte / buffé / såsom just ni vill ha den!

Genom åren har vi genomfört många beställningar av varierande art, vilket gjort att vi utarbetat en fingertoppkänsla för lyckade arrangemang och framgångsrik Catering. Vår välagade mat är alltid den bärande länken genom alla beställningar. Catering när den är som bäst.

Catering för Frukost och konferens

En bra start på dagen är vad som känns bra i magen. Det finns lika många morgonvanor som det finns kaffe- och tesorter. Därför har vi valt att inte sätta ihop några färdiga alternativ. Vi föreslår därför att du plockar ihop något och börja dagen med det som passar just ert frukostsällskap. Kom gärna med egna önskemål om dessa förslag inte faller er i smaken. Du kan även beställa för avhämtning, bussresan, kursen eller konferensen.

I Matiga boken finner ni hela vårt cateringutbud, allt från Frukost, Lunch, Buffé, À la carte, Plock & mingel och Dryck mm.

Se även bilderna ovan från olika cateringarrangemang!

Catering Lunch

Välkomponerad mat och en full mage är hemligheten bakom kreativitet och effektivitet. I dagens fullspäckade schema på jobb och fritid kan man spara tid genom att äta på jobbet. Ett enkelt och effektivt sätt kan vara att boka er lunch hos oss. Vi kan även stå till tjänst med porslin och annan utrustning, allt efter era önskemål. Kontakta oss för kostnadsförslag.

Minimumantal 10 portioner per rätt.

Alla rätter serveras som buffé om inte annat önskas. Smör, bröd och sallad ingår i samtliga rätt.

Ring för information om vad vi erbjuder som affärslunch



Catering Bufféer

Ska ni ordna privat- eller företagsfest, kanske dop, födelsedagsfest, bröllop eller något annat? Du kanske ska ha representation i hemmet eller personalfest på jobbet? Den som har lite erfarenhet av livet vet att det är omöjligt att vara alla till lags. Med en buffé är det lättare att kunna vara alla till lags. Där kan alla hitta sin egen speciella favorit, även om det kan vara svårt att bestämma sig för endast en. En buffé kan också spegla ett speciellt tema du kanske söker. Givetvis går det att kombinera bufféerna som man själv vill. Våra bufféförslag är som sagt förslag. Kom gärna med egna önskemål. Se även under rubriken Plock & mingel, där ni finner ett större utbud på bufféer.

I de flesta fall kommer vår mat upplagd så här: Buffén levereras fint dekorerad och färdigupplagd på fat, i skålar etc. Varma tillbehör levereras i värmebox upplagt på fat eller i karott. Vi använder oftast Mateusporlin som är färgglatt och vackert.

Smaker genom världen

Vår största och mest omtalade buffé som har smaker från världens alla hörn. Vi kommer gärna med offert för att skraddarsy en buffé för era behov.

Catering enligt GI-metoden GI-lunch:

Idag är det många som vill äta enligt GI-metoden för att må bättre och kanske nå eller behålla sin idealtvikt. Vi på Säbb & Blomqvist Catering erbjuder kulinariska måltider för dig som inte vill avstå från livets goda men ändå uppnå GI-metodens egenskaper.

Alla rätter serveras som buffé om inte annat önskas.

I samtliga GI-luncher ingår det en trevlig sallad. Observera att dessa rätter serveras utan bröd och smör om inte annat önskas. Minimumantal 10 portioner per rätt.

Catering för wok, gryta & panna

Enkel, varm och rejäl mat. Allt på samma fat! Om ni är fler än 80 personer kan du beställa en jättepanna. Pannan sköts av en eller flera kockar. Pannan håller maten varm om inte alla kan äta på en gång. Gott, spännande och lite show på köpet. Det går naturligtvis bra att beställa dessa rätter för sällskap med färre gäster, dock ej med jättepannan.

Minimumantal 10 portioner per rätt. Smör, bröd och sallad ingår i samtliga rätter.

Catering Plock och mingel:

Vi blandar alla dessa begrepp till en enda lista bara för att underlätta för just dig. Du får då en roligare och lite mer varierande tillställning med dessa små härligheter. Är det något ni saknar så försöker vi självklart lösa det.

Minimumantal 10 portioner per munsbit. I de flesta fall kommer vår mat upplagd på fat, i korgar eller som vi kommit överens om. Det är bara att ställa fram till era gäster! Vi använder oftast Mateusporlin som är färgglatt och vackert.

Nu kan man köpa till lyxengångsplastskålar i alla möjliga tuffa former, de lyfter upp tillställningen till en helt annan nivå.



Catering Grillat:

Eld är farligt. Att grilla är manligt. Primitiva gener vaknar snabbt till liv när det talas om grillning och det finns knappt en man som erkänner att han inte kan grilla. Hur talanglös han än må vara i det vardagliga köket, så försvarar han stolt sin givna plats vid den perfekta glödbädden och den hängmörade svenska biffen. Nu är detta inte en häckling av en manlig matpassion, utan en påannonsering av ett fantastiskt uppskattat koncept som vi erbjuder.

Vad vi pratar om är trädgårdsfesten, sommarpartajet, skärgårdsbjudningen eller höstkalaset. Ni bestämmer om vi skall grilla anrättningarna färdiga eller om ni gör det själva. Till det grillade avnjuter ni en tillbehörsbuffé som ni själva bestämmer över här nedan. Ring gärna så skraddarsyr vi en meny för sällskap på minimum 10 personer per rätt. Önskar ni porslin och annan utrustning kan vi även stå till tjänst med det, allt efter era önskemål. Kontakta oss för kostnadsförslag

Catering Picknick:

En härligt varm, skön och rogivande dag med gassande sol, ja vad vill man ha tid till då? En picknick med nära och kära eller varför inte som lunch med era arbetskamrater för att ladda batterierna? Vi hjälper gärna till med detta. Vi levererar picknicken till er valda plats – ni bara njuter! Allt är upplagt på engångsservis. I priset ingår engångsbestick, glas och servett. Allt ligger packat i individuella bärkassar eller om så önskas i picknickkorgar, då med retur på korgen. Väljer ni buffé läggs maten upp på Mateusporslin – färgrant och vackert! Minimumantal 10 portioner per picknick.

Catering Juletid:

Snön ligger vit på taken, endast tomten är vaken ... December är framför allt jul och för många betyder det vila, god mat och uppladdning inför det nya året. Från och med 28 november kan ni avnjuta ert julbord från oss på Säbb & Blomqvist Catering. I år kommer tomten tidigt, det gäller att vara förberedd i köket. Minimumantal 10 portioner per rätt.

Julkorg, presentkorg, presentkort & juldekor

Varför inte göra någon glad och ge bort en trevlig presentkorg. Korgarna 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.



Catering vid 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 menyförslag, 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.

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.

Catering vid Fest & högtid

Världen har blivit mindre. Samtidigt har de svenska mattraditionerna blivit större. Minnen, influenser och upplevelser delar fat med maten vi njuter. Vi tar dig med in i matgeografins klassrum och låter dig smaka både originella och spännande rätter. Men även favoriter som har förtjänat ära och berömmelse. Nyårsmenyer – löjrom, hummer, champagne, kalvfilé... Sätt ihop din egen meny med just dina favoriter

Festlokal

har ni ingenstans att ha er fest, kanske för litet hemma? Vi samarbetar med en rad olika festlokaler som ligger i olika prisklasser. Slå en signal så berättar vi mer.

Event – kärt barn har många namn. Vi kommer gärna med förslag runt er dag. Kanske segling, konferenser i spännande miljöer?

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 för att få en prisbild över vad allt kostar. Inga kostnader för mellanhänder, allt går direkt till underhållningen.

Catering Vickning

Den klassiska Janssons frestelsen är det första man tänker på men det räcker faktiskt med några goda ölkorvar, en coqnacwurst, en ost, en pyttipanna ur frysen med stekta ägg och rödbetor eller en sillburk med kokt potatis, hackad rödlök och gräddfil. Hårt bröd, smör och kall öl, så är man redo att säga natti-natti till gästerna. Men om man hinner och orkar finns det en rad olika klassiker som bör nämnas till vickning vid midnatt. Det är bara fantasin som sätter stopp så överraska din grupp eller tillställning med en vickning!