



JULSMAKER

*Säbb &
Blomqvist*
CATERING EVENTS

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. Under helger är minimumantalet 30 personer. Moms och leveransavgift tillkommer. Önskas handskrivna skyltar? 1 sida 95:-, 2 sidor 145:-.

Julfrukostmaker (buffé utan kaffe/te 110:-) 130:-/p

Nybryggt kaffe och te med tillbehör · tomtegröt med "var är mandeln?" med kanel, socker och mjölk · griljerad skivad julskinka · hemgjord senap · kalla köttbullar · rödbetsallad · cheddarost · juledamer · skivade grönsaker · färskpressad juice · frallor, vörtbröd och hårt bröd med smör.

Jullandgångsmaker 135:-/p

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

Julfrukostmaker – mindre

En härligt god smörgås med griljerad julskinka, juledamer och hemgjord senap.

Fralla	35:-/p
Matig smörgås	50:-/p
Färskpressad fruktjuice (2 dl)	30:-/p

Julwrapsmaker (Greppvänliga och måttande. Välj mellan tre sorter.)

75:-/p

1. Säbb & Blomqvists köttbullar med rödbetsallad
2. Kallrökt lax ”jul” med ägg, räkor och pepparrotsfärskost
3. Griljerad julsinka med julsenap och rödbetscoleslaw

Julplocksmaker (Till glöggmottagning eller välkomstdrink)

32:-/bit

- Gubbröra med gräslök och löjrom
- Stilton i pepparkaka ”crumble” med fikoncrème
- Kallrökt lax ”jul” med ägg, räkor och pepparrotsfärskost
- Ingefärsotad salmalax med dill, citron och nejlila
- Miniwraps med julsinka och rödbetscoleslaw med julsenap
- Ädelostkräm med pepparkaka och valnöt
- Gravd lax med hovmästarsås
- Skagenröra med löjrom
- Rökt rensteksmousse med pepparrot
- Vegetarisk med tzayfilé, mayo- och julsenap ”chipotle”
- Sill i bit med rödlök
- Gorgonzolaboll rullad i pepparkaka
- Tartar på citrusgravad lax på liten toast

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

88:-/p

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

Julmust, mineralvatten eller jullättöl

20:-/p

Välj bland tre iskalla julklassiker.

Julbordsmaker – Säbb & Blomqvist (minimum 20 personer) 395:-/p

Sill, lax och fisk: inlagd sill med sillgrönt · senapssill med dill · kryddig sherry och tomatmatjessill · currysill med äpple och purjolök · Skagenröra med kräftor och räkor med löjrom · citron- och dillgravad lax med hovmästarsås · kallrökt lax · Säbb & Blomqvists varmrökta lax med örtsås · ägghalvor med färska räkor · fjällröding ballotin med dillmousse och pepparrot · lax- och skaldjursterrin · *Kallskuret:* bondens lantpaté med pistagenötter serveras med apelsinkryddad cumberlandssås · senapsgriljerad ekologisk gårdsjulsinka med senap (stark honungssenap och calvadossenap) · Gustafskorv · färfiol med pepparrotskrém · *Ost och bröd:* juledamer · cheddar · O.P. Anderson-kryddad prästost · vörtbröd · julknäcke · hembakat bröd · smör · *Varmt:* köttbullar smaksatta med kryddpeppar och senap · griljerad fläsk-sida · prinskorv · Janssons frestelse · rödkål · kokt potatis · *Tillbehör:* rödbetssallad · äppelmos · *Sött:* ris à la Malta med hallonsås · chokladtårta med vispgrädde · knäck · ischoklad · mintkyssar · marmelad · chokladmandlar · vaniljpudding med havtorn och krossade drömmar, serveras i ett glas. (Vinglögg +38:-/p).

Julbordsmaker – mindre

295:-/p

Sill, lax och fisk: inlagd sill med sillgrönt · senapssill med dill · kryddig sherry- och tomatmatjessill · citron- och dillgravad lax med hovmästarsås · Säbb & Blomqvists varmrökta lax med örtsås · ägghalvor med färska räkor · *Kallskuret:* bondens lantpaté med pistagenötter, serveras med apelsinkryddad cumberlandssås · senapsgriljerad ekologisk gårdsjulsinka med honungssenap · Gustafskorv · *Ost och bröd:* juledamer · vörtbröd · julknäcke · hembakat bröd · smör · *Varmt:* köttbullar smaksatta med kryddpeppar och senap · prinskorv · Janssons frestelse · rödkål · kokt potatis · *Tillbehör:* rödbetssallad · *Sött:* knäck · ischoklad · mintkyssar · marmelad. (Vinglögg +38:-/p).



Jultallrikssmaker I

195:-/p

Inlagd sill · senapssill · kall potatissallad med hemgjord julsenap och dill · gravad lax · hovmästarsås · varmrökt lax med peppar · örtsås · senapsgriljerad skinka · bondens lantpaté med pistagenötter, serveras med apelsinkryddad cumberlandssås · rödbetssallad · ägghalva med färska räkor · hemgjorda kalla köttbullar · brieost · ädelost · bröd- och smörkorg.

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

245:-/p

Inlagd sill · senapssill · gravad lax · hovmästarsås · varmrökt lax med peppar · örtsås · senapsgriljerad skinka · bondens lantpaté med pistagenötter, serveras med apelsinkryddad cumberlandssås · rödbetssallad · ägghalva med färska räkor · brieost · ädelost · bröd- och smörkorg samt en liten varm buffé med köttbullar · prinskorv · Janssons frestelse · rödkål · kokt potatis (både till sill och det varma).

Moderna julmingelsmaker (minimum 20 personer)

325:-/p

Ingefärssotad salmalax med dill, citron och nejlika · stiltonost i pepparkaka "crumble" · halstrad pilgrimsmussla med örter och grönkåls crème · kallrökt lax med pepparrot, örter på pumpernickel · tunt skivad anka med hemgjord glöggsirap · rödbets- och rökt sidfläksallad med plockad brysselkål och kryddpepparkräms i skål · miniwraps med julsinka och rödbetscoleslaw · matjessillrulle med gräslök och gräddfil på vörtbröd · rökt renstek med pepparrot och gräslök i frasig form · Kvibille gräddädelost med honungsrostad pekannöt.

Favoritjulmingelsmaker (Välj mellan mingelbuffé och mingeltallrik)

175:-/p

Här erbjuder vi en trevlig plockbuffé utefter vad säsongen erbjuder i råvaror. Buffén är inte allt för mättande, men önskar ni en fullt mättande buffé kan ni lägga till lite fler plock om så önskas.

Klämma på färska bohusräkor, krabba och räkor toppat med kalixlöjrom · matjessillrulle med gräslök och gräddfil på vörtbröd · rökt renstek med pepparrot och gräslök i frasig form · miniwraps med julsinka och rödbetscoleslaw · Kvibille gräddädelmousse i pepparkaka "crumble" · ingefärssotad salmalax med lingon- och stjärnanisdipp i liten skål.

Julens skaldjursbuffésmaker (minimum 20 personer) dagspris ca: 895:-/p

Nykockt halv hummer från Kanada (en halv per person) · krondillskokta havskräftor (tre per person) · krabba (en halv per person) · färska smögenräkor (en näve per person) · rökta smögenräkor (en näve per person) · vinkokta blåmusslor (tio per person) · ostron "Fine de Claire" (tre per person) · skagenklämmor fyllda med kräftor, krabba och räkor toppat med löjrom · skaldjurspaté · aioli · rhodeislandsås · hemlagad majonnäs · citron · vinäger · gambozolaost och brieost med kex · västerbottensost · pumpernickelbröd, bröd och smör. (Chokladterriner med kompott på rabarber och bär +80:-/p).



Tillägg

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

Klädesholmens matjessill med gräddfil och rödlök/gräslök 25:-, apelsin- och peppargravad lax 25:-, inkokt lax 40:-, löjromsägg 25:-, lutfsk med vit sås, kryddpeppar och ärtor samt bacon 45:-, rökt renstek med pepparrot 28:-, sillsallad 25:-, stiltonost 30:-, västerbottensost 30:-, Branteviksströmming med lök 25:-, svartvinbärssill 25:-, tysk krämig matjessill 25:-, husfrusill 25:-, vanilj- och limebladssill 25:-, stekt inlagd strömming 30:-, pinjenötsströmmingslåda 30:-, gubbröra med kokt ägg 25:-, strömming escabeche (saffran, rödlök, morot, apelsin, sherry), rökt färviol 25:-, pressylta 20:-, rullsylta 20:-, rökt majonnäs 5:-, grönkål 20:-, brunkål 20:-, julkorv 25:-, frukttfat och julgodis 35:-, saffranspannkaka med rårörda hallon 40:-, dessertostar med tillbehör 45:-, chokladdoppad marsipangris 20:-, ris à la Malta med kyld hallonsås 45:-, kaffe och te 18:-, mandel och russin till glöggen 6:-.

Tomtegottsmaker

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

1. Glöggcheesecake 45:-/p
2. Hemgjord kladdkaka med vispad grädde 42:-/p
3. Fruktsallad i litet glas med vaniljkesella och nötter *(fettsnålt)* 39:-/p
4. Krämig hemgjord choklad- och glöggtryffel 30:-/p

Saffransbullesmaker

25:-/p

Rykande nybakad saffransbulle med russin.
Saftig saffransbulle i form med mandelmassa.

Julgottersmaker

70:-/p

Nougatmousse med kanderade nötter i litet glas · pepparkakor · ischoklad · knäck · mintkyssar · brända mandlar · chokladdragerade nötter · mandariner · marmelad. (Vinglög +38:-/p).

Hemgjord blåbärspaj med vaniljsås *(10-bitars)*

43:-/bit

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

Desserter i glas

Smått och gott till kaffet?

Det lilla söta avslutet är ett ljuvligt sätt att avsluta en middag eller ett mingel på. Desserter gör vi ofta i mindre eller större glas, det är fiffigt när varje gäst får sitt eget lilla glas.

Mindre 39:-

Större 49:-

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
- Vanilj- och vitchokladcrème med äppelkompott och kaksmulor
- Vaniljpudding med havtorn och krossade drömmar
- Svensk tiramisu med äppelkompott, kanel och crumble

Juldessertsmaker

Serveras som bufféform. Det behövs passande tallrik och sked.

Mandelmusslor med rårörda hjortron och vispad grädde.

45:-/p

Mandelmusslor med jordgubbssylt och cognacgrädde.

45:-/p

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.

Dessertes

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. Under helger är minimumantalet 30 portioner. Moms och eventuell leveransavgift tillkommer. I alla menyer ingår bröd och smör.

Tillägg om så önskas: Aptitretare till fördrinken eller glöggen från 29:-/plock. Vi kommer gärna med förslag.

Meny

Kallrökt lax med löjrom, pepparrotscrème, nötvinäggrett och krasse.



Grillad gödkalvytterfilé ”56c” med tärnad rökt fläksida och säsongens grönsaker, serveras med tryffelcremé och bourgognesky samt potatispuré med västerbottensost och brynt smör.



Havtorn med vaniljpudding och krossade drömmar.

395:-/p

Presentkort & juldekor

Varför inte göra någon glad och ge bort ett presentkort? Önskas hjälp med julkänslan så har vi även ett brett utbud inom juldekor.

Moms och eventuell leveransavgift tillkommer.

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 Catering innehar kollektivavtal och är medlem i Visita.

Pris per person och timme (inkl sociala avgifter):

- Kock/kallskänka/serveringspersonal/garderobiär 395:-/timme*
- Hovmästare/koordinator/bartender 425:-/timme*
- Städtjänst 245:-/timme (vardagar kl 8–17)

* + 40:-/timme efter kl 22.00 vardagar samt lördagar, söndagar och helgdagar hela dagen.

Vi brukar räkna med att personalen börjar arbeta 2–3 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 Tegelbruksvägen 5 i Hägersten.

LEVERANS

Vi levererar till önskad plats måndag–fredag mot ersättning. Helger vid överenskommelse. Leveransavgiften varierar beroende på avstånd och tidpunkt. *Dessa priser gäller innerstaden och Hägersten. Leverans till övriga stadsdelar 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:- enkel väg (kl 7–17)
- Vid överenskommelse på helger ca 1200:- enkel väg (kl 8–17)
- Använder ni vår utrustning* tillkommer en returtransport på 300:- (Retur vardagar dagen efter eller måndag efter helg kl 7–17)
- Lastbil vid större arrangemang ca 1500:- enkel väg (offert)
- Jouravgift på 400:- tillkommer om bud sker före 07.00 eller efter 17.00 på vardagar

Vill ni kan ni hämta och lämna allting själva i vårt kök på Tegelbruksvägen 5 i Hägersten. 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. Extra transportkostnad tillkommer vid beställning av porslin, tält eller annan utrustning.

ENGÅNGSKIT ETC

Engångskit: Tallrik, bestick, servett och glas 10:-/p. Vi levererar maten på engångsfat om ni så önskar mot en kostnad per fat, 20–30:-.

Dekorkit till buffé inklusive värmeljus 10:-/p. Fin ”premium” engångsduk på rulle (1,25x25m). 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. Eller att ni godkänner offerten via epost.

BOKNINGSRUTINER

Minsta beställning är 10 personer per rätt om ingenting annat anges. Under lördagar är minimumantalet 30 personer. Vi är glada om vi får er beställning så tidigt som möjligt, minst 5 vardagar innan beställningsdag. Självklart tar vi beställningar senare men vi kan då inte garantera hela vårt utbud. Senast 2 vardagar/48 timmar innan leverans fastställs angivet antal. Därefter måste vi tyvärr debitera angivet antal. Vid större event gäller separata villkor via offert.

AVBOKNING

Du kan boka av din beställning fram till 5 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 vid fakturering, vid större arrangemang debiteras 50 % à conto. Privata kunder: betalning kontant eller faktura. Dröjsmålsränta med 22 % efter förfallodatum.

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

Vi reserverar oss för eventuella pris- och sortimentsförändringar.

Observera att 12 % moms tillkommer på samtliga angivna priser. På alkoholhaltiga drycker tillkommer 25 % moms. Folkigt AB är godkänd för F-skatt.

KONTAKT

Säbb & Blomqvist Catering

Folkigt AB, Tegelbruksvägen 5, 126 32 Hägersten

Telefon: 08-615 12 12 (kontorstid) eller 0709-92 20 20 (jour)

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 lördagar vid förfrågan. Söndagar stängt.

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

Vi samarbetar 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