



GRILLSMAKER

*Säbb &
Blomqvist*
RESTAURANG 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 ert sällskap.

Önskar ni porslin och annan utrustning kan vi även stå till tjänst med det, allt efter era önskemål. Kontakta oss för kostnadsförslag.

Moms och eventuell leveransavgift tillkommer.

Minimum 10 personer per rätt.

Bra-att-ha-tillbehör till grillningen

Engångsgrill	35:-
Filt att hyra	45:-
Kubb att hyra	35:-
Boccia att hyra	35:-
Grillkock	350:-/timme
Oljefatsgrill, små bärbara grillar eller gasolgrill på offert!	

GRILLRÄTTER

I alla menyer ingår bröd och smör.

Vår/sommar

Här nedan kan ni välja en *grillad eller rå* varmrätt samt fem tillbehör som ni tycker passar. Dessa har vi gjort för att ge er så många alternativ som möjligt. Ja, detta är som sagt förslag. Självklart kan vi ordna det mesta som ni önskar till er grillning.

Välj en av följande huvudrätter:

- | | |
|--|---------|
| 1. BBQ-marinerade spare ribs (400 g) | 150:-/p |
| 2. Curry- och sojamarinerad fläskkarré (200 g) | 135:-/p |
| 3. Tandoorimarinerade kycklingfiléspett (2 st/person) | 145:-/p |
| 4. Klassiskt grillspett med oxfilé, grönsaker och chorizo | 235:-/p |
| 5. Citron- och örtmarinerade lax- och grönsaksspett (2 st/person) | 170:-/p |
| 6. Basilikakryddade tigerräkor på spett (2 st/person) | 195:-/p |
| 7. Rosmarin- och vitlöksmarinerad lammytterfilé (200 g) | 195:-/p |
| 8. Cajunhamburgare (170 g) med hamburgerbröd, ost, bacon och dijondressing | 115:-/p |
| 9. Apelsinglaserat fruktspett med chokladsås (2 st/person) | 55:-/p |
| 10. Marshmallows med nougatsås – kund grillar själv (6 st/person) | 25:-/p |

Såser, aromsmör och röror

Välj två av följande tillbehör:

- Bearnaise (rekommenderas till rätt 2 och 4)
- Örtsmör provençale (rekommenderas till rätt 2, 4, 5, 6 och 7)
- BBQ-sås (rekommenderas till rätt 1, 2 och 3)
- Tzatziki (rekommenderas till rätt 1, 2, 3 och 6)
- Aioli (rekommenderas till rätt 5 och 6)
- Ratatouille- och Philadelphiacrème (rekommenderas till rätt 2, 3, 4 och 6)

Potatis och ris

Välj en av följande tillbehör:

- Bakad potatis
- Klyftpotatis
- Potatisgratäng
- Rotsaksgratäng
- Potatissallad
- Kokt färskpotatis
- Grönsaks- och örtris
- Jasminris

Sallader

Välj två av följande tillbehör:

- Kronärtskockssallad med sparris och västerbottensost
- Krämig coleslaw
- Grekisk sallad med fetaost och oliver
- Tomatsallad med rödlök och basilika
- Säbb & Blomqvists avokadoröra
- Blandad trädgårdssallad med balsamicodressing
- Caesarsallad med krutonger

Dryck

- | | |
|--|------|
| Kaffe med mjölk och socker | 18:- |
| Te med mjölk och socker | 18:- |
| Mineralvatten, lättöl, apelsinjuice och läsk (33 cl) | 18:- |
| Färskpressad fruktjuice (2 dl) | 25:- |
| Smoothie i olika smaker | 25:- |

BBQ Säbb & Blomqvist

Ända sedan den tiden homo erectus tillagade sitt jaktbyte över glödande kol... Nej, det behövs inte fler djupgående analyser av grillningens dragningskraft. Grillat är helt enkelt kul, spännande och gott. Det är miljöombytet, friska luften och solvärme som gör det roligt. Hantering av eld, glödvärme och rök skapar dramatik och förväntan. I stekytan samlas krydd- och träkolssmaker som resulterar i förhöjda upplevelser av mat du normalt är måttligt intresserad av. Med snygga grillränder framstår maten plötsligt som oemotståndlig. Grillning är också det mest naturliga sätt att laga mat på, en matlagningens egen ”unplugged” version. Det är kanske därför som grillning är den mest påtagliga svenska folkrörelsen inom matlagningens domäner. Vi har bland annat gjort det till en lika självklar tradition att grilla vid midsommar som att servera matjessill och jordgubbar vid samma måltid. Så fort solen tittar fram under sommardagarna ska köttbitar marineras, grillkolen tändas och killen ställa sig vid grillen.

Så välkommen till vår lyxiga grillvärld.
Denna meny är vår stolthet!

Det är dags att lägga på ett kol...

Moms och eventuell leveransavgift tillkommer.
Minimumantal 10 personer.

Hela denna buffé endast 595:-/p

Grilla med egen grillkock 895:-/p

(Servispersonal ingår ej. Önskas det så kan vi givetvis hjälpa till med det.)

GRILLRÄTTER

I denna meny ingår bröd och smör.

Alla dessa rätter nedan ingår i priset i denna lyxiga buffé. Ni kan välja mellan att antingen *grilla själv* eller att *få det färdiggrillat* och levererat i värmebox om ni inte önskar egen kock.

Kött

Marinerad lammfilé

Oxfilepspett

Kalvracks

Fisk & skaldjur

Hälleflundra

Stora scampi

½ hummer per person

Såser & röror

Bearnaise med habanero

Pepparrotskräm

BBQ-sås

Örtaioli

Tzatziki

Sallader & potatissallader

Kronärtskockssallad med sparris och västerbottensost

Caesarsallad i bit med vitlökskrutonger

Gulbetsallad med ost

Färsipotatissallad med flingsalt, rucola och honung samt minitomater

Desserter

Vårt urval av ostar med lyxiga tillbehör

Crema catalana (egen brännare lånar vi ut)

Shotglas med bär och frukt med spritsabayonne i sifon

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 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