



RIDDARHUSET'S CATERING

Jag ser fram emot att mötas på Riddarhuset, lyssna på Era önskemål och försöka att förverkliga Era drömmar om just Er tillställning. Mitt motto i arbetet med Riddarhusets Festvåning:
"Omsorg i varje detalj"

Källarmästare: Sita von Essen

MENY

VÅR- OCH SOMMAR 2023

FÖRRÄTTER

Hummersoppa

dragoncrème och surdegskrutonger
Riesling Trocken, Kloster Eberbach

178:-

Riddarhusets Skagen

löjrom, smörstekt toast och citron
Nathalie & Gilles Fèvre Chablis

184:-

Sikafors

rökt renstek, sikrom, crème fraiche isad rödlök och surdegskrutong
Nathalie & Gilles Fèvre Chablis

167:-

Carpaccio

bankad kalvfilé, citron, lime, parmesancreme, friterad kapris och örtsallad
Pinot Noir, Rully Rouge Joseph Drouhin

181:-

Inkokt vit Sparris

beurre blanc, spenat, panchetta och levinkrisp (april-juni)
Riesling Trocken, Kloster Eberbach

189:-

VARMRÄTTER

Torskrygg

Ijummen spenatsallad med räkor och pepparrot samt potatispuré 337:-
Chablis Nathalie & Gilles Fèvre eller Bourgogne Macon-Bussiere, Joseph Drouhin

Sotad Rödning

rökt och smörad musselbuljong, jordärtsskokspuré och grön sparris 289:-
Riesling Trocken, Kloster Eberbach

Färserad Majsckvickling

råstekt sparris, haricots verts, äppelsky samt potatiskaka med Västerbottenost 268:-
Pinot Noir, Rully Rouge Joseph Drouhin eller Côte du Rhône Amadieu

Kalvytterfilé

ragu på sommarlökar, sommartryffel, sherryvinägersky och potatispuré 298:-
Chateau Lascale eller Valpolicella Superiore Zenato

Mjukbakad Lammrostbiff

spetskål, ramlökssmör, syltig lammbuljong och rostad färskpotatis 286:-
Chateau Lascale eller Valpolicella Superiore Zenato

DESSERTER

Glassbomb

med italiensk maräng och jordgubbscoulis 169:-
Chateau La Rame

Limemarinerade jordgubbar

a la "pauvre Chevalier" 159:-
Moscato d'Asti, Massolino

Rabarberkompott

yoghurtglass och havrekrisp 165:-
Moscato d'Asti, Massolino

Chokladparfait

salt hasselnötskrokant och rårörda hallon 169:-
Late Bottle Vintages Port, Churchills

Ostallrik

tre svenska ostar, marmelad och delikatessknäcke 171:-

CANAPÉER & SNITTAR 36:-/st

- Tartelett med skagen, forellrom och dill
- Parmesanpaj, gräslök och syrad lök
- Riddarhusnitt, slottskaviar, dill, gräslök och rödlök (serveras varma)
- Lax, pepparrot, färskost
- Tartelett med anklever, portvin, fikon
- Friterad jordärtskocka med parmesan och tryffel

SMÖRREBRÖD alla smörrebröd serveras på danskt rågbröd

Skagen, forellrom, citron och dill	105:-
Inkokt lax, pressgurka, dill och dillmajonnäs	105:-
Vitello Tonnato, tunt skuren kalvinnanlår, tonnatodressing, sallad och friterad kapris	98:-

TÅRTA & PETIT FOUR

Riddarhusets Prinsesstårta	72:-/bit
Saltkaramelltårta med mörk choklad och hasselnötsbotten	76:-/bit
Säsongens tårta	74:-/bit
Riddarhusets chokladtryffel	35:-

VICKNING

Wienerkorv med bröd, senap och ketchup	26:-
Sliders, högrev, tryffelmayo, tomat, rökt cheddar och sallad i briochebröd	61:-

PERSONALMAT

Serveras till musiker, fotografer etc. Dryck tillkommer	145:-
---	-------

DRYCK

MOUSSERANDE & CHAMPAGNE

Antech Eugénie Brut Crémant de Limoux Frisk med pigg syra och balanserade aromer av citrus & stenfrukt	389:-
Bonnaire Tradition Brut, Champagne Torr med aromer av gröna äpplen, grapefrukt, päron och grönt te	556:-
Champagne, Charles Heidsieck M.V Brut Frisk, nyansera och elegant med en fin doft av brioche, nougat, röda äpplen samt inslag av rostade nötter som huvudsakligen kommer a vinets ålder	711:-

VITA VINER

Joel Delaunay Le Grand Ballon Sauvignon Blanc, Loire	306:-
Riesling Trocken, Kloster Eberbach Torr med en fruktig karaktär, honungsmelon, citrus och lite blommig	369:-
Nathalie & Gilles Fèvre Chablis Härlig textur, flitig mineralitet och förförisk friskhet	458:-
Bourgogne Macon-Bussiere, Joseph Drouhin Fyllig, rund och förförisk Chardonnay med inslag av tropisk frukt, nougat och nötter	413:-

RÖDA VINER

Côte du Rhône, Amadieu Rund, varm mörk frukt med mycket örtiga inslag och sydfranska kryddor	351:-
Pinot Noir, Rully Rouge Joseph Drouhin Aromer av röda bär, samt fina toner av tobak och viss kryddighet, balanserad syra och väl integrerade tanniner. Frisk kryddig eftersmak	451:-
Zenato Valpolicella Superiore 2018 Ett medelfylligt vin med aromer av solvarma körsbär och plommon i harmoni med toner av mörk choklad och en fin kryddighet. Smakrikt vin med mjuk munkänsla och fin syra	341:-
Château Lescalle Bordeaux Supérieur 2019 Klassisk Bordeaux i en elegant kostym, rödfruktigt med fin struktur och syra	417:-

DESSERTVINER

Moscato d'Asti, Massolino Lätt pärlande, fruktigt och inte allt för sött	399:-
Chateau La Rame Generös smak av söt citron, lichi, honung och en pigg syra med en fräsch söthet	449:-
Late Bottle Vintages Port, Churchills	452:-

ÖL

Carlsberg Export, 33cl	59:-
Carlsberg Hof, 33cl	52:-

AVEC & DRINKAR

Cognac, Calvados, Wiskey, Rom	18:-/cl
Bailys, Punsch	15:-/cl
Snaps 5cl	60:-
Gin-,Vodka- och Romdrinkar	95:-
Hot Shot	69:-

ALKOHOLFRITT

Richard Juhlin, mousserande alkoholfritt vitt vin	198:-
Alkoholfritt vin	150:-
Carlsberg 0% alkohol öl, 33cl	34:-
Ramlösa	32:-
Coca-Cola, Sprite	34:-

KAFFE & TE

Kaffe eller Te	27:-
----------------	------

VÄLKOMMEN TILL RIDDARHUSETS FESTVÅNING

Nedan följer våra villkor för beställning av mat, dryck och personal.

Vi önskar er beställning senast 6 veckor före tillställningen. Eventuell korrigering av antalet gäster meddelas senast 10 dagar före arrangemanget. Om antalet gäster i bokningen minskas med mindre än 10 dagar kvar till tillställningen, alternativt om arrangemanget avbokas i sin helhet, förbehåller sig Riddarhuset catering rätten att debitera beställaren motsvarande fyra timmar av bokad serveringspersonal samt all dittills beställd mat.

Priserna på dryck är satta i relation till att personal debiteras med 476:-/timme. Sålunda debiterar vi inte "restaurangpriser" för dryck.

Minsta debitering av våra tjänster är 4 timmar.

Dryck och personal debiteras efter faktisk åtgång. Vi hjälper Er att uppskatta kuvertpriset när Ni valt meny. Vi reserverar oss för prisjusteringar samt ändringar i menyn. Samtliga priser är inklusive moms. Fakturering sker efter tillställningen. Betalningsvillkor 10 dagar.

Vi ser fram emot vidare kontakt och ett trevligt samarbete