



RIDDARHUSETS CATERING

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 korrigerig 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 477:-/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.

Vårt måtto är "omsorg i varje detalj"

Vi sätter stort värde i att lyssna på era önskemål och förväntningar och göra allt för att uppfylla och överträffa dessa.

Vi ser fram emot vidare kontakt och ett trevligt samarbete

Väl mött på Riddarhuset
Källarmästare Sita Hildebeck-von Essen

MENY

HÖST 2023 - VÅR 2024

FÖRRÄTTER

Soppa på Jordärtskocka

lättbakad röding, forellrom, örtolja och krutong

Nathalie & Gilles Fèvre Chablis eller Riesling Trocken Kloster Eberbach

174:-

Riddarhusets Skagen

löjrom, smörstekt toast och citron

Nathalie & Gilles Fèvre Chablis eller Palmer Brut Reserve

192:-

Gubbröra

forellrom, brynt smör och kavringsmul

Öl & Snaps eller Palmer Brut Reserve

164:-

Semirökt och sotad Lax

Västerbottencrème picklad gurka, örtsallad och rågbrödskrisp

Riesling Trocken Kloster Eberbach

181:-

Tartar på gravad Älg

picklad svamp, gräslökscrème, jordärtskockschips och rökt mossa

Pinot Noir, Rully Rouge, Joseph Drouhin

182:-

VARMRÄTTER

Hällefundra

bakad fänkål, ragu på blåmusslor och tomat samt rotselleripuré

Glenelley Estate Reserve Chardonnay eller Nathalie & Gilles Fèvre Chablis

518:-

Skaldjursfärserad Röding

champagnesås, juliennegrönsaker och dillslungad potatis

Riesling Trocken, Kloster Eberbach eller Palmer Brut Reserve

344:-

Oxfile Forestiere

vinägerkokt rödlök, svamp, bladspenat samt rödvinssås och krämig potatisgratäng

Château Lescalle Bordeaux Supérieur eller Pinot Noir, Rully Rouge, Joseph Drouhin

478:-

Hjortinnanlår

äppelcidersky, bakad och sotad morot, brysselkålskrutité samt blomkålspuré

Côte du Rhône, Amadieu eller Pinot Noir, Rully Rouge, Joseph Drouhin

379:-

Svampfärserat fasanbröst

haricots verts, toppmurkelsås, lingonchutney och hasselbackspotatis

Château Lescalle Bordeaux Supérieur

355:-

DESSERTER

Glassbomb

italiensk maräng och bärcoulis
Moscato d'Asti Massolini

179:-

Sufflé på Hjortron

vispad grädde och hjortronkompott
Moscato d'Asti Massolini

176:-

Blåbär

blåbärskaka, vispad blåbärspanacotta, ingefärsmaräng, vaniljglass och varm blåbärssoppa
Moscato d'Asti Massolini eller Château La Rame Tradition

173:-

Choklad

brownie, chokladmousse, fudge, rostad hasselnöt och salt smörkolasås
Late Bottled Vintage Port, Churchill eller Château La Rame Tradition

179:-

Coupe Colonel

citronsorbet och mousserande vin

155:-

Osttallrik

tre franska ostar, marmelad och delikatessknäcke
Samma vin som till varmrätt alternativt förrätt

183:-

CANAPÉER & SNITTAR 39:-/st

- Tartelett med skagen, forellrom och dill
- Parmesanpaj, gräslöckeréme och syrad lök
- Riddarhusnitt, slottskaviar, dill, gräslök och rödlök (serveras varma)
- Lax, pepparrot, färskost
- Tartelett med anklever, portvin, fikon
- Friterad jordärtskoeka med parmesan och tryffel
- Bellaverde broccoli med puffat ris och jalapenomayo
- Färska ostron med citron

SMÖRREBRÖD alla smörrebröd serveras på danskt rågbröd

Skagen, forellrom, citron och dill

115:-

Rödbetsgravad lax, gräslökscréme och citron

115:-

Rostbiff, dansk remoulade och friterad lök

107:-

TÅRTA & PETIT FOUR

Riddarhusets Prinsesstårta

79:-

Saltkaramelltårta med mörk choklad och hasselnötsbotten

83:-

Säsongens tårta

81:-

Bröllopstårta (Prinsess, vit choklad eller "White Lady")

102:-

Riddarhusets chokladtryffel

38:-

VICKNING

Wienerkorv med bröd, senap och ketchup	28:-
Sliders, högrek, tryffelmayo, tomat, rökt cheddar och sallad i briochebröd	70:-
Riddarhussnitt, slottskaviar, dill, gräslök, rödlök och färskost (serveras varm).	39:-

PERSONALMAT

Serveras till musiker, fotografer etc. Dryck tillkommer	165:-
---	-------

DRYCK

MOUSSERANDE & CHAMPAGNE

Antech Eugénie Brut Crémant de Limoux Frisk med pigg syra och balanserade aromer av citrus & stenfrukt	398:-
Palmer Brut Reserve Frisk, nyanserad och elegant med en fin doft av brioche, nougat, röda äpplen samt inslag av rostade nötter	591:-
Champagne, Charles Heidsieck M.V Brut Frisk, nyanserad och elegant med en fin doft av brioche, nougat, röda äpplen samt inslag av rostade nötter som huvudsakligen kommer av vinets ålder	729:-

VITA VINER

Joel Delaunay Le Grand Ballon Sauvignon Blanc, Loire	326:-
Riesling Trocken, Kloster Eberbach Torr med en fruktig karaktär, honungsmelon, citrus och lite blommig	358:-
Nathalie & Gilles Fèvre Chablis Härlig textur, flitig mineralitet och förförisk friskhet	468:-
Glenelly Estate Reserve Chardonnay En frisk Chardonnay med klassiska ekfats toner och en lätt ton av rostad mandel och tropisk frukt	434:-

RÖDA VINER

Zenato Valpolicella Superiore 2018	359:-
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	
Côte du Rhône, Amadieu	378:-
Rund, varm mörk frukt med mycket örtiga inslag och sydfranska kryddor	
Pinot Noir, Rully Rouge Joseph Drouhin	493:-
Aromer av röda bär, samt fina toner av tobak och viss kryddighet, balanserad syra och väl integrerade tanniner. Frisk kryddig eftersmak	
Château Lescalle Bordeaux Supérieure 2019	428:-
Klassisk Bordeaux i en elegant kostym, rödfruktigt med fin struktur och syra	

DESSERTVINER

Moscato d'Asti, Massolino	399:-
Lätt pärlande, fruktigt och inte allt för sött	
Chateau La Rame	402:-
Generös smak av söt citron, lichi, honung och en pigg syra med en fräsch söthet	
Late Bottle Vintages Port, Churchills	462:-

ÖL

Melleruds	57:-
Alkoholfri öl	34:-

AVEC & DRINKAR

Cognac, Calvados, Wiskey, Rom	20:-/cl
Bailys, Punsch	18:-/cl
Snaps 5cl	60:-
Gin-,Vodka- och Romdrinkar	98:-
Hot Shot	69:-

ALKOHOLFRI TT

Richard Juhlin, mousserande alkoholfritt vitt vin	199:-
Alkoholfritt vin	150:-
Ramlösa	33:-
Coca-Cola, Sprite	34:-

KAFFE & TE

Kaffe eller Te	28:-
----------------	------