



## 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 Ridrarhuset 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 479:-/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 motto 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 Ridrarhuset  
Källarmästare Sita Hildebeck-von Essen

# MENY

HÖST 2024 - VÅR 2025

## FÖRRÄTTER

### Soppa på havskräfta

mousseline på pilgrimsmussla samt forellrom och örtoja

Nathalie & Gilles Fèvre Chablis eller Riesling Trocken Kloster Eberbach

186:-

### Riddarhusets Skagen

löjrom, smörstekt toast och citron

Nathalie & Gilles Fèvre Chablis eller Palmer Brut Reserve

199:-

### Anjovis Royale

gräslök, kavringskrisp och ljummet skum på brynt smör

Öl & Snaps eller Riesling Trocken Kloster Eberbach

159:-

### Tartar på kalv och tonfisk

soyamayo, picklad avokado, stenbitsrom och pommes alouettes

Bourgogne Blanc, Joseph Drouhin

191:-

### Lättrökt ankbröst

pärönchutney, blomkålscrème och sotad purjolök

Bourgogne Rouge, Joseph Drouhin

173:-

## VARMRÄTTER

### Torskrygg

blåmusselsås, brandade krokett samt fänkål- och morotskrudité

Bourgogne Blanc, Joseph Drouhin eller Nathalie & Gilles Fèvre Chablis

469:-

### Rökrimmad röding

Sandefjordsås, bladspenat, semitorkad tomat och dillslungad potatis

Riesling Trocken, Kloster Eberbach eller Joel Delaunay Le Grand Ballon Sauvignon Blanc Loire

389:-

### Älginnanlår

skogssvampsås, lökragu, rostad jordärtskockspuré och pressgurka

Casa Relvas, Touriga Nacional eller San Bruno Barbera, Piemonte

466:-

### Lammrostbiff

rostad vitlökssky, zucchini, aubergine, tomat samt potatisgratäng

Côte du Rhône, Amadieu

367:-

### Majskycklingballotine

getosterème, rosmaringlacerade rotfrukter, rödvinskyl och potatiskaka med

svensk cheddar

Bourgogne Rouge, Joseph Drouhin

313:-

## DESSERTER

### Pavlova

vispad syrad grädde, hjortronmylta och choklad  
Moscato d'Asti Massolini

179:-

### Glassbomb

skogsbärsglass, citronglass, italiensk maräng och skogsbärsås  
Moscato d'Asti Massolini

179:-

### Kryddkockt äpple

Ijummen kolasås, picklad chili, kardemummaglass och havreflarn  
Sauternes, Château Fontebride

173:-

### Chokladcrème

svartvinbärsorbet och lakritscrumble  
Late Bottled Vintage Port, Churchill

179:-

### Crème Brûlée

rårörda bär  
Sauternes, Château Fontebride

162:-

### Coupe Colonel

citronsorbet och mousserande vin

155:-

### Gruyère

rosmarinhonung och delikatessknäcke  
Sauternes, Château Fontebride

135:-

## CANAPÉER & SNITTAR 39:-/st

- Tartelett med skagen, forellrom och dill
- Parmesanpaj, gräslökcrème 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

129:-

Rödbetsgravad lax, gräslökcrème och citron

125:-

Rostbiff, dansk remoulade och friterad lök

117:-

## TÅRTA

Riddarhusets Prinsesstårta

81:-

Saltkaramelltårta med mörk choklad och hasselnötsbotten

89:-

Säsongens tårta

79:-

Brölloptårta (Prinsesstårta, Rostad vit choklad eller "White Lady")

102:-

## PETIT FOURS

Riddarhusets chokladtryffel	39:-
Macarons	35:-

## VICKNING

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

## PERSONALMAT

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

# DRYCK

## MOUSSERANDE & CHAMPAGNE

<b>Veuve Ambal Brut Crémant de Bourgogne</b> Frisk med pigg syra och balanserade aromer av citrus & stenfrukt	398:-
<b>Palmer &amp; Co, La Reservé Brut</b> Frisk, nyanserad och elegant med en fin doft av brioche, nougat, röda äpplen samt inslag av rostade nötter	599:-
<b>Palmer &amp; Co, Blanc de blancs 2017</b> Frisk, nyanserad och elegant med en fin doft av brioche, nougat, röda äpplen samt inslag av rostade nötter som huvudsakligen kommer av vinets ålder	699:-

## VITA VINER

<b>Joel Delaunay Le Grand Ballon Sauvignon Blanc, Loire</b>	346:-
<b>Riesling Trocken, Kloster Eberbach</b> Torr med en fruktig karaktär, honungsmelon, citrus och lite blommig	398:-
<b>Nathalie &amp; Gilles Fèvre Chablis</b> Härlig textur, flitig mineralitet och förförisk friskhet	488:-
<b>Bourgogne Blanc, Joseph Drouhin</b> En frisk Chardonnay med klassiska ekfats toner och en lätt ton av rostad mandel och tropisk frukt	498:-

## RÖDA VINER

San Bruno Barbera, Piemonte	346:-
Casa Relvas, Touriga Nacional Vinnet har en bred aromatik och rik frukt som går åt björnbärs och svarta vinbär tillsammans med läcker kryddighet som drar kåt viol och salvia	386:-
Côte du Rhône, Amadieu Rund, varm mörk frukt med mycket örtiga inslag och sydfranska kryddor	406:-
Bourgogne Rouge, Joseph Drouhin Denna Pinot är frisk och rik i doften med inslag av röda bär såsom jordgubbar och hallon samt en fin kryddighet och fina lakritstoner. Smaken är frisk och balanserad med smaker som i doften, balanserad syra och fina taninniner. Fin elegant eftersmak.	522:-

## DESSERTVINER

Moscato d'Asti, Massolino Lätt pärlande, fruktigt och inte allt för sött	399:-
Sauternes, Château Fontebride Generös smak av söt citron, lichi, honung och en piggsyra med en fräsch söthet	461:-
Late Bottled Vintages Port, Churchills Ett fylligt portvin som är lagrat på fat extra länge	482:-

## ÖL

Melleruds	59:-
Alkoholfri öl	34:-

## AVEC & DRINKAR

Cognac, Calvados, Wiskey, Rom	24:-/cl
Bailys, Punsch	20:-/cl
Snaps 5cl	65:-
Gin-,Vodka- och Romdrinkar	99:-
Hot Shot	69:-

## ALKOHOLFRITT

Richard Juhlin, mousserande alkoholfritt vitt vin	199:-
Alkoholfritt vin	150:-
Ramlösa, Alkoholfri öl	34:-
Coca-Cola, Sprite	35:-

## KAFFE & TE

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