



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 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 481:-/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 Riddarhuset
Källarmästare Sita Hildebeck-von Essen

MENY

OKTOBER 2025 t.o.m. MARS 2026

FÖRRÄTTER

Soppa på skogssvamp

rökt och picklad svamp, surdegskrutong och smulad cheddar

Bourgogne Blanc, Joseph Drouhin

181:-

Riddarhusets Skagen

med handskalade räkor, löjrom, smörstekt toast, dill och citron

Nathalie & Gilles Fèvre Chablis

234:-

Gravad hälleflundra

potatis- och blåmusselcrème, babytomat, dragonolja och varm musselbuljong

Joel Delaunay Le Grand Ballon Sauvignon Blanc, Loir

193:-

Råbiff på kalv

tryffelmayo, friterad jordärtskocka, picklad kålrabbi och riven Mimollette

Bourgogne Rouge, Joseph Drouhin

196:-

Gubbröra

kavringssmul och forellrom serverad med varmt brynt smör

Öl och snaps alternativt Riesling Trocken, Kloster Eberbach

179:-

VARMRÄTTER

Sotad röding

krudité på fänkål och zucchini, smörad vattenkrassesås och potatispuré med svartrot

Riesling Trocken, Kloster Eberbach

389:-

Skaldjursfärserad rödtunga

havskräftsås, grönsaksjulienne och duchessepotatis

Bourgogne Blanc, Joseph Drouhin

396:-

Hjortinnanlår

blandad svamp, rökt sidfläsk, lättare gräddsås, bladspenat och potatispuré

med brynta kastanjer

Château de Reignac, Bordeaux

391:-

Kalvytterfilé

kronärtskocksbotten, aubergine, semitorkad tomat, marsalasky, syrlig stompad potatis

Côte du Rhône Roulepiere, Amadieu

401:-

Mowitztupp

ballotine serverad med honungsrostade rotfrukter, chèvrecreme, portvinssås

och potatiskaka

Bourgogne Rouge, Joseph Drouhin

353:-

DESSERTER

Glassbomb

serverad med varm skogsbärskompott
Moscato d'Asti Massolini

179:-

Crème catalan

med citrussallad
Sauternes, Château Fontebride

172:-

Kardemummakokt äpple

äppelchips, vaniljglass, havresmul och ljummen saltkolasås
Sauternes, Château Fontebride

183:-

Crêpe suzette

apelsin- och Grand Marniersås och vaniljglass
Sauternes, Château Fontebride

189:-

Choklad

brownie, mörk chokladerème, ljus chokladmousse och rårörda bär
Late Bottled Vintage Port, Churchill

189:-

Coupe Colonel

citronsorbet och mousserande vin

161-

Gruyère

rosmarinhonung och delikatessknäcke
Sauternes, Château Fontebride

155:-

CANAPÉER & SNITTAR 39:-/st

- Tartelett med Skagen, forellrom och dill
- Parmesanpaj, gräslökscrème och syrad lök
- Riddarhussnitt, slottskaviar, dill, gräslök och rödlök (serveras varma)
- Lax, pepparrot, färskost
- Tartelett med anklever, portvin, fikon
- Tartar på kalv och tonfisk, picklad avokadocrème och färsk stenbitsrom i sked
- Friterad jordärtskocka 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

138:-

Kallrökt lax, pocherat ägg och gräslöksmayonaise

131.-

Rostbiff, dansk remoulad och friterad lök

129:-

TÅRTA

Riddarhusets Prinsesstårta

98:-

Saltkaramelltårta med mörk choklad och hasselnötsbotten

109:-

Säsongens tårta

99:-

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

119:-

PETIT FOURS

Riddarhusets chokladtryffel	39:-
Macarons	35:-

VICKNING

Wienerkorv med bröd, senap och ketchup	31:-
Sliders, högre, 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	408:-
Frisk med pigg syra och balanserade aromer av citrus & stenfrukt	
Palmer & Co, La Reservé Brut	616:-
Frisk, nyanserad och elegant med en fin doft av brioche, nougat, röda äpplen samt inslag av rostade nötter	
Palmer & Co, Blanc de blancs 2017	723:-
Frisk, nyanserad och elegant med en fin doft av brioche, nougat, röda äpplen samt inslag av rostade nötter som huvudsakligen kommer av vinets ålder	

VITA VINER

Joel Delaunay Le Grand Ballon Sauvignon Blanc, Loire	354:-
Riesling Trocken, Kloster Eberbach	399:-
Torr med en fruktig karaktär, honungsmelon, citrus och lite blommig	
Nathalie & Gilles Fèvre Chablis	486:-
Härlig textur, flitig mineralitet och förförisk friskhet	
Bourgogne Blanc, Joseph Drouhin	498:-
En frisk Chardonnay med klassiska ekfats toner och en lätt ton av rostad mandel och tropisk frukt	

RÖDA VINER

San Bruno Barbera, Piemonte	354:-
Château Reignac Rouge, Bordeaux Klassisk elegant Bordeaux med fin tanninstruktur och pigg syra. Merparten Merlot gör att vinet får inslag av Mörka bär och frukt. Vinet har även en fruktighet och inslag av fat	417:-
Côte du Rhône, Amadieu Rund, varm mörk frukt med mycket örtiga inslag och sydfranska kryddor	388:-
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 laktristoner. Smaken är frisk och balanserad med smaker som i doften, balanserad syra och fina taninniner. Fin elegant eftersmak.	499:-

DESSERTVINER

Moscato d'Asti, Massolino Lätt pärlande, fruktigt och inte allt för sött	404:-
Sauternes, Château Fontebribe 37,5 cl Generös smak av söt citron, lichi, honung och en pigg syra med en fräsch söthet	325:-
Late Bottled Vintages Port, Churchills Ett fylligt portvin som är lagrat på fat extra länge	525:-

ÖL

Melleruds	62:-
Alkoholfri öl	35:-

AVEC & DRINKAR

Cognac, Calvados, Whiskey, Rom	24:-/cl
Baileys, Punsch	20:-/cl
Snaps 5 cl	65:-
Gin-, Vodka- och Romdrinkar, Aperol Spritz	110:-
Hot Shot	69:-

ALKOHOLFRI TT

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

KAFFE & TE

Kaffe eller Te	31:-
----------------	------