



## 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 483,-/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

# JUBILEUMSMENY

VÅR OCH SENSOMMAR 2026

I år firar Riddarhuset 400-års jubileum. Köket har, för att hylla detta, tagit fram en meny baserad på våra gästers favoriter de senaste sju åren. Med vår förhoppning om att detta ska falla Er i smaken.

## FÖRRÄTTER

### Soppa på jordärtskocka

med tartar på pilgrimsmussla och örtolja  
Bourgogne Blanc, Domaine Bzikot

182:-

### Riddarhusets Skagentoast

handskalade räkor, löjrom, dill och citron  
Chablis, Drouhin-Vaudon

239:-

### Färsk inkokt vit sparris

med beurre blanc, panchettakrisp och babyspenat  
Chablis, Drouhin-Vaudon

198:-

### Semirökt- och sotad lax

västerbottencrème, picklad gurka, örtsallad och rågbrödskrisp  
Sancerre, Domaine Fournier

178:-

### Norröra Matjessill (lerpotta)

med skivor av färsk potatis, hackat ägg, rödlök, gräslök, serverad med varmt brynt smör  
Öl och snaps

167:-

### Kryddstekt ankbröst

i tunna skivor serverad med hyvlad grön sparris, päronchutney och blomkålscrème  
Bourgogne Rouge, Joseph Drouhin

183:-

## VARMRÄTTER

### Gös

färserad med pilgrimsmussla, serverad med grön sparris, ramslöksås och krossad smörad potatis

Riesling Trocken, Kloster Eberbach

455:-

### Rökrimmad röding

med Sandefjordsås, bladspenat, semitorkad tomat samt dillslungad färskpotatis

Bourgogne Blanc, Domaine Bzikot

389:-

### Kalvytterfilé

med ragu på sommarlökar, grillat smör, schalottensky och potatispuré

Chianti Superiore, Poggiotondo

399:-

### Lammrostbiff

med zucchini, tomat, fänkål, sherrysås och potatisgratäng

Côte du Rhône Roulepiere, Pierre Amadieu

375:-

### Färserad majsckyckling

råsteckt grön sparris, haricots verts, äppelsky och potatiskaka med svensk cheddar

Bourgogne Rouge, Joseph Drouhin

339:-

## DESSERTER

### Sommarpavlova

vispad syrad grädde, kärnmjölksorbet, färska bär och bärcoulis

Moscato d'Asti Massolini

174:-

### Jordgubbar

vispad jordgubbspannacotta, vaniljglass, rostad vit choklad, limesirap och krossade drömmar

Moscato d'Asti Massolini

167:-

### Inkokt rabarber

med rostad mandelkaka, isad rabarbersoppa, saltrostad mandel och yoghurtglass

Sauternes, Château Fontebrière

171:-

### Chokladparfait

med hasselnötskrokant och rårörda hallon

Late Bottled Vintage Port, Churchill

179:-

### Coupe Colonel Limoncello

citronsorbet och limoncello

167:-

### Gruyère

rosmarinhonung och delikatessknäcke

Late Bottle Vintage, Churchills Port

165:-

## 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           | 135:- |
| Rödbetsgravad lax, gräslöks crème och citron | 129:- |
| Rostbiff, dansk remoulad och friterad lök    | 121:- |

## TÅRTA

|                                                                    |       |
|--------------------------------------------------------------------|-------|
| Riddarhusets Prinsesstårta                                         | 102:- |
| Saltkaramelltårta med mörk choklad och hasselnötsbotten            | 119:- |
| Säsongens tårta                                                    | 101:- |
| Bröllopstårta (vit Prinsesstårta på bröllopstårtställning m rosor) | 127:- |

## PETIT FOURS

|                             |      |
|-----------------------------|------|
| Riddarhusets chokladtryffel | 42:- |
| Macarons                    | 35:- |

## VICKNING

|                                                                                   |      |
|-----------------------------------------------------------------------------------|------|
| Wienerkorv med bröd, senap och ketchup                                            | 32:- |
| Sliders, högre, tryffelmayo, tomat, rökt cheddar och sallad i briochebröd         | 73:- |
| Riddarhussnitt, slottskaviar, dill, gräslök, rödlök och färskost (serveras varm). | 39:- |

## PERSONALMAT

|                                                         |       |
|---------------------------------------------------------|-------|
| Serveras till musiker, fotografer etc. Dryck tillkommer | 175:- |
|---------------------------------------------------------|-------|

# DRYCK

## MOUSSERANDE & CHAMPAGNE

|                                                                                                                                                                                                     |       |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>Antech Eugénie Brut, Crémant de Limoux</b><br>Frisk med pigg syra och balanserade aromer av citrus & stenfrukt                                                                                   | 413:- |
| <b>Palmer &amp; Co, La Reservé Brut</b><br>Frisk, nyanserad och elegant med en fin doft av brioche, nougat, röda äpplen samt inslag av rostade nötter                                               | 641:- |
| <b>Palmer &amp; Co, Blanc de blancs 2017</b><br>Frisk, nyanserad och elegant med en fin doft av brioche, nougat, röda äpplen samt inslag av rostade nötter som huvudsakligen kommer av vinets ålder | 743:- |

## VITA VINER

|                                                                                                                                                   |       |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>Joel Delaunay Le Grand Ballon Sauvignon Blanc, Loire</b>                                                                                       | 359:- |
| <b>Riesling Trocken, Kloster Eberbach</b><br>Torr med en fruktig karaktär, honungsmelon, citrus och lite blommig                                  | 399:- |
| <b>Chablis, Drouhin-Vaudon</b><br>Frisk men smakrik version av Chablis med både smak av citrus, päron och lite rundare inslag av mandel och bixax | 528:- |
| <b>Bourgogne Blanc, Bzikot</b><br>Vinet är en klassisk vit bourgogne med inslag av fat, gul frukt och mineralitet.                                | 499:- |
| <b>Sancerre Blanc, Les Belles Vignes</b><br>Vinet har fina friska smaker som fläder, krusbär, och citrus samt mycket mineralitet                  | 491:- |

## RÖDA VINER

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |       |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>San Bruno Barbera, Piemonte</b>                                                                                                                                                                                                                                                                   | 359:- |
| <b>Côte du Rhône, Amadieu</b><br>Rund, varm mörk frukt med mycket örtiga inslag och sydfranska kryddor                                                                                                                                                                                               | 364:- |
| <b>Chianti Superiore, DOCG</b><br>Vinet har en klassisk smakprofil med klingande syra tillsammans med röd frukt som går lite åt solmogen tomat men som även har örtiga inslag                                                                                                                        | 429:- |
| <b>Bourgogne Rouge, Joseph Drouhin</b><br>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. | 512:- |

## DESSERTVINER

|                                                                                                       |       |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>Moscato d'Asti, Massolino</b><br>Lätt pärlande, fruktigt och inte allt för sött                    | 404:- |
| <b>Late Bottled Vintages Port, Churchills</b><br>Ett fylligt portvin som är lagrat på fat extra länge | 525:- |

## ÖL

|               |      |
|---------------|------|
| Melleruds     | 64:- |
| Alkoholfri öl | 35:- |

## AVEC & DRINKAR

|                                |         |
|--------------------------------|---------|
| Cognac, Calvados, Whiskey, Rom | 26:-/cl |
| Baileys, Punsch                | 21:-/cl |
| Snaps 5cl                      | 67:-    |
| Gin-,Vodka- och Romdrinkar     | 115:-   |
| Hot Shot                       | 69:-    |

## ALKOHOLFRITT

|                                                   |       |
|---------------------------------------------------|-------|
| Richard Juhlin, mousserande alkoholfritt vitt vin | 201:- |
| Alkoholfri torr cider, Galipette                  | 56:-  |
| Loka, Alkoholfri öl                               | 35:-  |
| Coca-Cola                                         | 36:-  |

## KAFFE & TE

|                |      |
|----------------|------|
| Kaffe eller Te | 32:- |
|----------------|------|