



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 488:-/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

HÖST OCH VINTER 2026-2027

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

Havskräftsoppa

moussline på pilgrimsmussla samt forellrom och dragonolja

Sancerre Blanc, Les Belles Vignes

196:-

Riddarhusets Skagentoast

handskalade räkor, löjrom, dill och citron

Chablis, Nathalie & Gilles Fèvre

243:-

Älgtartar

sotad purjolök, svamp crème, rökt mossa och jordärtskockschips

Bourgogne Rouge, Joseph Drouhin

198:-

Gravad hälleflundra

potatis- och blåmusselcrème, babytomat, örtolja och varm musselbuljong

Joel Delaunay, Le Grand Ballon, Sauvignon Blanc

193:-

Gubbröra

forellrom, brynt smör och kavringssmul

Riesling Trocken, Kloster Eberbach

Snaps och öl

179:-

VARMRÄTTER

Skaldjursfärserad rödtunga

juliennegrönsaker, hummersås och duchessepotatis
Riesling Trocken, Kloster Eberbach

397:-

Torskrygg

brynt smörskum, semitorkad tomat, picklad rödlök, crisp på lufttorkad skinka och
jordärtskockspuré
Bourgogne Blanc, Joseph Drouhin

399:-

Hjortinnanlår

äppelcidersky, bakad- och sotad morot, brysselkålskrudité och rostad blomkålspuré
Côte du Rhône, Amadieu

396:-

Lammrostbiff

svamp- och lökragu, rödvinssky, grillat smör och potatisgratäng
Bordeaux, Château de Reignac

377:-

Färserad Mowitztupp

honungsrostade rotfrukter, chèvrecreme, portvinssås och potatiskaka
Bourgogne Rouge, Joseph Drouhin

361:-

DESSERTER

Blåbärsswiss

vispad syrad grädde, kärnmjölksorbet och blåbärsmousse
Moscato d'Asti Massolino

179:-

Kryddkokt äpple

ljummen kolasås, picklad chili, kardemummaglass, havresmul och äppelchips
Sauternes, Château Fontebrière

186:-

Chokladmousse

med bakad choklad, olivolja och havssalt
Late Bottled Vintage Port, Churcills

189:-

Crêpes Suzette

apelsin- och Grand Marniersås och vaniljglass
Sauternes, Château Fontebrière

189:-

Coupe Colonel

citronsorbet och mousserande vin

167:-

Comté

rosmarinhonung och delikatessknäcke
Sauternes, Château Fontebrière alternativt rödvinet från varmrätten

166:-

CANAPÉER & SNITTAR 39:-/st

- Tartelett med Skagen, forellrom och dill
- Parmesanpaj, gräslökscreme och syrad lök
- Tartelett med kalixlöjrom, vispad smetana och gräslök
- Riddarhusnitt 2.0, slottskaviar, dill, gräslök, västerbottenost och rödlök (serveras varma)
- Lax, pepparrot, färskost
- Tartelett med anclever, portvin, fikon
- Tartar på kalv och tonfisk, picklad avokadocreme 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	149:-
Rödbetsgravad lax, västerbottencreme och picklade senapsfrön	139:-
Biff Lindström, rödbetssallad, karamelliserad lök och persilja	128:-
Bakad leverpastej, rostad lök, bacon och saltgurka	135:-

TÅRTA

Riddarhusets Prinsesstårta	102:-
Saltkaramelltårta med mörk choklad och hasselnötsbotten	119:-
Säsongens tårta	101:-
Brölloptårta (på brölloptårtställning m rosor)	127:-

PETIT FOURS

Riddarhusets chokladtryffel	42:-
Macarons	35:-

VICKNING

Wienerkorv med bröd, senap och ketchup	34:-
Sliders, högre, tryffelmayo, tomat, rökt cheddar och sallad i briochebröd	74:-
Riddarhusnitt 2.0, slottskaviar, dill, gräslök, rödlök och västerbottenost (serveras varm).	39:-

PERSONALMAT

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

DRYCK

MOUSSERANDE & CHAMPAGNE

Antech Eugénie Brut, Crémant de Limoux Frisk med pigg syra och balanserade aromer av citrus & stenfrukt	417:-
Palmer & Co, La Reservé Brut Frisk, nyanserad och elegant med en fin doft av brioche, nougat, röda äpplen samt inslag av rostade nötter	648:-
Palmer & Co, Blanc de blancs 2017 Frisk, nyanserad och elegant med en fin doft av brioche, nougat, röda äpplen samt inslag av rostade nötter som huvudsakligen kommer av vinets ålder	748:-

VITA VINER

Joel Delaunay Le Grand Ballon Sauvignon Blanc, Loire	359:-
Riesling Trocken, Kloster Eberbach Torr med en fruktig karaktär, honungsmelon, citrus och lite blommig	399:-
Chablis, Nathalie & Gilles, Fèvre Frisk men smakrik version av Chablis med både smak av citrus, päron och en tydlig mineralitet	493:-
Bourgogne Blanc, Joseph Drouhin Vinet är en klassisk vit bourgogne med inslag av fat, gul frukt och mineralitet.	493:-
Sancerre Balland Vinet har fina friska smaker som fläder, krusbär, och citrus samt mycket mineralitet	512:-

RÖDA VINER

San Bruno Barbera, Piemonte	359:-
Côte du Rhône, Amadieu Rund, varm mörk frukt med mycket örtiga inslag och sydfranska kryddor	367:-
Château de 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 inslag av fat.	429:-
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.	512:-

DESSERTVINER

Moscato d'Asti, Massolino
Lätt pärlande, fruktigt och inte allt för sött

404:-

Late Bottled Vintages Port, Churchills 375cl
Ett fylligt portvin som är lagrat på fat extra länge

371:-

Château Fontebrière, Sauternes 375cl

411:-

ÖL

Melleruds
Alkoholfri öl

65:-

35:-

AVEC & DRINKAR

Cognac, Calvados, Whiskey, Rom
Baileys, Punsch
Snaps 5cl
Gin-, Vodka- och Romdrinkar
Hot Shot

26:-/cl

21:-/cl

67:-

116:-

69:-

ALKOHOLFRI TT

Richard Juhlin, mousserande alkoholfritt vitt vin
Alkoholfri torr cider, Galipette
Loka, Alkoholfri öl
Coca-Cola

201:-

57:-

35:-

36:-

KAFFE & TE

Kaffe eller Te

32:-