

## 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 14 dagar före arrangemanget. Om antalet gäster i bokningen minskas med mindre än 14 dagar kvar till tillställningen alt. om arrangemanget avbokas i sin helhet erhåller sig Riddarhuset rätten att debitera beställaren motsvarande 4h av bokad serveringspersonal.

Samtliga priser på dryck är satta i relation till att personal debiteras med 465,-/timme. Sålunda betalar man inte "restaurangpriser" för dryck.

Minsta debitering av våra tjänster är 4 timmar.

Dryck, personal och dekorationer debiteras efter faktisk åtgång. Vi hjälper Er att uppskatta kuvertpriset när Ni valt meny.

Vi reserverar oss för prisjusteringar samt ändringar i menyn.

Samtliga våra priser är inklusive moms.

Fakturering sker efter tillställningen.

Betalningsvillkor 10 dagar.

Vi ser fram emot vidare kontakt och ett trevligt samarbete

Krögare Sita von Essen [riddarhuset@cococarmen.se](mailto:riddarhuset@cococarmen.se) 070-8866698



## MIDDAG PÅ RIDDARHUSET

Vår meny är komponerad av svenska klassiska smaker tillagade enligt fransk- svenska skolan. Med inspiration från vår ledstjärna Tore Wretmen. I största möjliga mån använder vi oss av svenska råvaor

### FÖRRÄTTER

#### **Hummersoppa**

liten sallad på hummerkött, grillad gurka och forellrom 175 kr

#### **Vattenkrassesoppa**

konfiterad äggula & algrom 132 kr

#### **Sotad Lax**

blomkålspuré, friterad jordärtsskocka & liten örtsallad 145 kr

#### **Ankleverterinne**

inkokt päron, portvinssirap & krisp 178 kr

#### **Klassisk Pelle Janzon**

Smörstekt briochebröd, tunt skuren oxfile, löjrom, äggula, rödlök & gräslök 165 kr

#### **Skagentoast**

Smörstekt bröd, handskalade räkor, dill, majonäs & löjrom 155 kr

#### **Gubbröra**

brynt smör & kavringsmul 141 kr

## VARMRÄTTER

### **Färserad Rödtunga**

gräslöksbeurreblanc , juliennegrönt & blåmussla 245 kr

### **Torskrygg**

krondill- och västerbottenssås, rotselleripuré, bakad palsternacka & friterat krisp 260 kr

### **Örtbakad lammytterfilé**

potatisterinne, lökkompott, vårgrönt & timjansky 245 kr

### **Dovhjortsadel**

enbärssås, pommes Anna på rotfrukter, syltade kantareller & brysselkål 295 kr

### **Krispigt majsankbröst**

kålrotspuré, blekselleri, friterad lök och stjärnanissky 270 kr

### **Färserad majs kyckling**

grön sparris, svartrot, , grönkål, konfiterad mandelpotatis & cognacsky 240 kr

## DESSERTER

### **Kalvdans**

körbär, stekt vit choklad & filmjölksnö 125 kr

### **Nyponfudge**

biskvi, gräddfilssnö & nypongelé 140 kr

### **Mörk chokladmousse**

saltrostade nötter & kolasås 125 kr

### **Blåbärsswiss**

Blåbärsmousse, ingefärsmaräng, saltkolasås, grädde och blåbär 140 kr

### **Hallonsufflé**

rykande varm från ugnen 145 kr

## CANAPÉER 32 kr/st

Gubbröra på grovt bröd med löjrom  
Skagencanapé med forellrom  
Canapé med lax och pepparrot  
Canapé med kalvtartar, gräslök tryffelmayo  
Tartlett med anklevermousse och fikon  
Parmesanpaj med basilikamajonnäs

## TUNNBRÖDRULLAR 27 kr/st

Rökt lax, pepparrotsfärskost och gräslök  
Rostbiff med currymayonnaise, rostad lök och ärstskott

## TREKANT-SANDWICH 27 kr/st

Gurksandwich  
Rökt lax med pepparotsfärskost  
Riddarhusnitt (kaviar, rödlök och gräslök)  
Grevé och krasse

## SÖTSAKER TILL KAFFET 35 kr/st

Små oemotståndliga hembakade petit fourer

Chokladbiskvi  
Minimazarin  
Laktritstryffel  
Damsugare

## TÅRTOR

Valfri smak på moussetårta med färska bär, maräng och choklad 56 kr /p

## VICKNING

Wienerkorv med bröd 25 kr  
Janzons frestele, knäckebröd, rädisor 55 kr  
En bit hembakad pizza (ruccola, lufttorkad skinka, mozzarella och tomat) 60 kr

## PERSONALMAT

Serveras till musiker, fotografer etc. Dryck tillkommer 135 Kr

# BUFFÉER

## RIDDARHUSETS KLASSISKA 352 Kr

- Kyld morotsoppa med ingefära, apelsin och cocosmjölk (serverat i små glas)
- Laxtartar med gräslöksmajonnäs, gurkpickles och krispig kavring
- Tomatsallad på cocktailtomater, syrad lök, basilika och hyvlad parmesan
- Rostad kulpotatis med lök, vitlök, timjan och persilja
- Sallad på haricots verts, sojaböner, svamp, ruccola i citronette med rostad mandel
- Tunna skivor helstekt ryggbiff med currypickles, rödvinsky och körvel
- Surdegsbröd och vispat brynt smör

## MED SMAK AV ITALIEN 398 Kr

- Parmaskinka med melon
- Bresolacarpaccio med sardelldressing, torkade oliver och ruccola
- Tomat- och mozzarellasallad med syrad rödlök och basilika
- Panzanella med hyvlad parmesan
- Rosmarinstekt majskyckling i tunna skivor
- Pastasallad med pesto och marinerade grönsaker
- Fänkålssalami
- Ventricina picante
- Väl tempererad gorgonzola med marmelad på björnbär och balsamvinäger
- Foccacia
- Tapenade och olivolja

## GRÖNA BUFFÉN 345 Kr

- Quinoasallad med persilja, tomat, vitlök, gurka och granatäpple
- Helbakad rotselleri i gremolataolja
- Rostad aubergine med citron och rapsolja
- Ugnsbakade rotsaker och pumpa med pumpafrön
- Kronärtskocksror
- Senapsmarinerad blomkål
- Potatissallad vinaigrette med färska örter
- Surdegsbröd med vispat brynt smör

## VINLISTA RIDDARHUSET

### VITA VINER

<b>Le Grand Ballon, Sauvignon Blanc 2017</b>	150 KR
Aromatisk och fruktig med klassisk Sauvignon Blanc toner,krusbär,nässlor och fläder.	
<b>Sancerre Domaine Franck Millet, Sauvignon Blanc 2017</b>	290 Kr
Ren med hög och fräsch syra. Smak av koncentrerad gul frukt, med viss örtighet och minerallitet.	
<b>Kloster Eberbach, Riesling 2018</b>	185 Kr
Torrt med en fruktig karaktär, honungsmelon, citrus, liten blommig karaktär, äppeltoner, mineral.	
<b>Chablis, Chardonnay, Chablis 2016</b>	260 Kr
Frisk smak med inslag av gula äpplen, citron, mango och örter.	

### RÖDA VINER

<b>Terra Rubea, Merlot 2018</b>	150 Kr
Frukt drivet, mogna aromer	
<b>Oliver Ravoire, Grenach, Syrah, Mourvedre 2015</b>	185 Kr
Medelfylligt vin, väl integrerade tanniner och en bra, lång eftersmak med aromer av mogen röd frukt, hallon, örter och läder	
<b>Chateau Cadet, Merlot 2016</b>	298 Kr
Fylligt och saftigt vin med lite rökiga toner, samt underbar koncentration av mogna bär. Välbalanserade men kännbara tanniner	
<b>Rully, Pinot Noir 2015</b>	298 Kr
Aromer av röda bär, samt fina toner av tobak och viss kryddighet, balanserad syra och väl integrerade tanniner. Frisk kryddig eftersmak.	
<b>Vaqueyras, Grenach, Syrah, Mourvedre</b>	316 Kr
Ett fylligt, eleganta vin med balanserad tanninstruktur. Smaker av mogna bär och mustiga kryddor	

### MOUSSERANDE / CHAMPAGNE

<b>Cremant de Limoux, Cremant</b>	223 Kr
Frisk med hög syra och härligt fruktiga aromer.	
<b>Guldkula, Champagne</b>	438 Kr
Torr, fylligt och frisk med aromer som gula äpplen, ylle, apelsin och grapefrukt vilka blandats med rostat bröd, nötter, choklad, flinta och viss mineral.	
<b>Deutz, Champagne</b>	628 Kr
Frisk med hög syra och elegant mousse, med härlig äppelfruktighet. Bra balans med toner av äpplen, citrus, mineral och brioche	

## DESSERTVIN

Auslese Cuvée 37,5 cl	223 Kr
Churcills Port LBV, Portvin	298 Kr

## ÖL

Hof Carlsberg	48 Kr
Export Carlsberg	55 Kr
Nya Carnegie 100W IPA	69 Kr

## AVEC

Cognac, Grönstedt Monopol	15 Kr/cl
Calvacos, Boulard	15 Kr/cl
Punsch, Tegner & Son	13 Kr/cl
Bailys	13 Kr/cl
Wiskey, Famous Grouse	15 Kr/cl
Wiskey, Laphroige 10yars	22 Kr/cl

## DRINKAR 4cl sprit

Gin & Tonic	90 Kr
Vodkadrink	90 Kr
Romdrink	90 Kr

## SNAPS 60 Kr / flaska 5 cl

OP  
Skåne  
Herrgård  
Bäska droppar  
Aalborg

## ALKOHOLFRITT

Riesling 2017, vitt  
Shiraz 2016, rött  
Carlsberg Non Alcoholic

## LÄSK & VATTEN

Ramlösa	29 Kr
Coca-Cola	30 Kr
Sprite	30 Kr
Lättöl	29 Kr

KAFFE & TE	24 Kr
------------	-------