

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 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 070-8866698



MIDDAG PÅ RIDDARHUSET HÖST -2019

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

Sotad Kalvtartar med tryffelmajonnäs, friterad purjolök och körvel	158 Kr
Carpaccio på lax med örtsallad, syrad gurka, citroncrème och krispigt rågbröd	172 Kr
Räksoppa med västerbotten-royale & forellrom	175 Kr
Soppa på jordärtsskocka med halstrad kammussla, friterad jordärtsskocka & örtolja	162 Kr
Skagentoast Smörstekt bröd, handskalade räkor, dill, majonnäs & löjrom	155 Kr
Gubbröra Forellrom, brynt smör & kavringssmul	141 Kr

VARMRÄTTER

Gäddqueneller

Skaldjurssås, potatispuré, syrad fänkål och sockerärter 255 Kr

Torskrygg

Stekt svamp, pepparrot, potatis- och jordärtsskokspuré, picklad lök och musselvelouté 275 Kr

Lammytterfilé

Syrad lammbuljong, dillolja, minimorot, friterad purjolök samt potatis- och rotselleripuré 248 Kr

Kalvfilé

Lågtempad, serverad med trattkantareller, friterad jordärtsskocka, brysselkål, shalottenlöksstomp och rödvinssky 295 Kr

Konfiterad vildsvinsrulle

Äpple, svartrot, friterad grönkål samt senap- och calvadosky 240 Kr

DESSERTER

Citroncrème

Färskostmousse, citronkaka, marängflarn och salta chokladsmulor 139 Kr

Havtornsbavaroise

Stekt vit choklad, nötbotten och blåbärsgeleé 152 Kr

Hallonsufflé

Rykande varm från ugnen 145 Kr

Riche gala

Knäckig mandelbotten, vaniljglass och varm chokladsås 142 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 pepparrotsfärskost
Riddarhusnitt (kaviar, rödlök och gräslök)

SÖTSAKER TILL KAFFET 35 kr/st

Små oemotståndliga hembakade petit fourer

Coco & Carmens Chokladbiskvi
Minimazarin
Riddarhusets egna Dammsugare

TÅRTOR

Chokladmousetårta med hallonpannacotta maräng och färska bär	58 Kr/bit
Riddarhusets Prinsesstårta med äkta vanilj, grädde och hallonkompott	52 Kr/bit
Tårta med blåbärspannacotta, lemoncurd och botten på brynt smör	56 Kr/bit

Bröllopstårter görs i samråd med brudparets önskemål av smak och utseende.

VICKNING

Wienerkorv med bröd 25 kr
Janzons frestele, knäckebröd, rädisor 55 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, sojabönor, svamp, rucola 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
- Bresaolacarpaccio med sardelldressing, torkade oliver och rucola
- Tomat- och mozzarellasallad med syrad rödlök och basilika
- Panzanella med hyvlad parmesan
- Rosmarinstekt majskeyckling i tunna skivor
- Pastasallad med pesto och marinerade grönsaker
- Fänkålssalami
- Ventricina picante
- Väl tempererad gorgonzola med marmelad på björnbär och balsamvinäger
- Focaccia
- 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
- Kronärtskocksröra
- Senapsmarinerad blomkål
- Potatissallad vinaigrette med färska örter
- Surdegsbröd med vispat brynt smör

VINLISTA RIDDARHUSET

VITA VINER

Lungarotti Cadetto Bianco , Grechetto & Trebbiano	185 Kr
Frukt drivet, aromer av honungsmelon och citrus	
Kloster Eberbach , Riesling	235 Kr
Torrt med en fruktig karaktär, honungsmelon, citrus, liten blommig karaktär, äppeltoner, mineral.	
Joseph Drouhin Aligote , Aligote	235 Kr
Frisk smak med inslag av gula äpplen, citron.	
Joseph Drouhin Chablis , Chardonnay	335 Kr
Frisk smak med inslag av gula äpplen, citron, mango, mineralitet och örter.	
Sancerre Domaine Franck Millet , Sauvignon Blanc	340 Kr
Ren med hög och fräsch syra. Smak av koncentrerad gul frukt, med viss örtighet och mineralitet.	

RÖDA VINER

Lungarotti Cadetto Rosso , Merlo	185 K
Frukt drivet, mogna aromer	
Delas Saint Esprit Côte du Rhône , Grenach, Syrah, Mourvedre	225 Kr
Medelfylligt vin, väl integrerade tanniner och en bra, lång eftersmak med aromer av mogen röd frukt, hallon, örter och läder	
Antinori Peppoli Chianti Classico Sangiovese	335 Kr
Ungdomlig med aromer av körsbär, jordgubbar, viol och vanilj i fin fruktig harmoni.	
Joseph Drouhin Rully , Pinot Noir	345 Kr
Aromer av röda bär, samt fina toner av tobak och viss kryddighet, balanserad syra och väl integrerade tanniner. Frisk kryddig eftersmak.	
Oliver Ravoire - Vaqueyras , Grenach, Syrah, Mourvedre	365 Kr
Ett fylligt, elegant vin med balanserad tanninstruktur. Smaker av mogna bär och mustiga kryddor.	

MOUSSERANDE / CHAMPAGNE

Cava Aretey Brut Extra, Cava Frisk med hög syra och härligt fruktiga aromer.	195 Kr
Crémant de Limoux Eugénie Brut, Cremant Frisk med pigg syra och balanserade aromer av citrus & stenfrukt	245 Kr
Guldkula, Champagne Torr, fylligt och frisk med aromer som gula äpplen, ylle, apelsin och grapefrukt vilka blandats med rostat bröd, nötter, choklad, flinta och viss mineral.	445 Kr
Pol Roger, Champagne Torr frisk och harmonisk med inslag av gröna äpplen, citrus, lätt brödighet och rostade nötter.	570 kr
Deutz, Champagne Frisk med hög syra och elegant mousse, med härlig äppelfruktighet. Bra balans med toner av äpplen, citrus, mineral och brioche	570 Kr

DESSERTVIN (Alla 75 cl)

Rinaldi Cini, Cin Cin Bracheto D'aqui	235 kr
Massolino Moscato D'Asti	245 kr
Grahams Port LBV, Portvin	295 Kr
L'Ilot de Haut-Bergeron, Sauternes	345 kr

ÖL

Hof Carlsberg	48 Kr
Export Carlsberg	55 Kr

AVEC

Cognac, Grönstedt Monopol	15 Kr/cl
Calvados, Boulard	15 Kr/cl
Punsch, Tegner & Son	13 Kr/cl
Bailys	13 Kr/cl
Wiskey, Famous Grouse	15 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

Jacob's Creek Riesling, vitt	150 kr
Jacob's Creek Shiraz, rött	150 kr
Carlsberg Non Alcoholic	30 kr
Richard Juhlin non alcoholic sparkling	195 kr

LÄSK & VATTEN

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

KAFFE & TE 24 Kr