

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 10 dagar före arrangemanget. Om antalet gäster i bokningen minskas med mindre än 10 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 sita@riddarhuscatering.se 070-8866685

MENY 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 putjolök och körvel	158 Kr
Ankleverterinne inkokt päron, portvinssirap & krisp	178 kr
Carpaccio på lax med örtsallad, syrad gurka, citroncrème och krispigt rågbröd	172 Kr
Råksoppa 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 rödvinsky 295 Kr

Konfiterad vildsvinsrulle

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

DESSERTER

Citroncrème

Färskostmousse, citronkaka, marängflarn och salta chokladsmulor 139 Kr

Havtorns Bavaroise

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 anlevermousse 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)
Grevé och krasse

SÖTSAKER TILL KAFFET

35 kr/st

Små oemotståndliga hembakade petit fourer

Chokladbiskvi
Minimazarin
Dammsugare

TÅRTOR

Alla tårtor bakas av vår egen konditor och debiteras per beställd bit

Riddarhusets klassiska Prinsesstårta	67 Kr
Chokladmoussetårta med hallonpannacotta och mandelbotten (glutenfri)	72 Kr
Blåbärstårta med pannacotta, lemoncurd och sockerkaksbottnar	69 Kr

Bröllopstårta bakas på beställning i samråd med brudparet.

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

- Kylld 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, 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
- Bresaolacarpaccio 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
- Kronärtskocksrorä
- Senapsmarinerad blomkål
- Potatissallad vinaigrette med färska örter
- Surdegsbröd med vispat brynt smör

DRYCK

VITA VINER

Lungarotti Cadetto Bianco , Grechetto & Trebbiano Frukt drivet, aromer av honungsmelon och citrus	205 Kr
Kloster Eberbach , Riesling Torrt med en fruktig karaktär, honungsmelon, citrus, liten blommig karaktär, äppeltoner, mineral.	257 Kr
Joseph Drouhin Aligote , Aligote Frisk smak med inslag av gula äpplen, citron.	260 Kr
Joseph Drouhin Chablis , Chardonnay Frisk smak med inslag av gula äpplen, citron, mango, mineralitet och örter.	371 Kr
Sancerre Domaine Franck Millet , Sauvignon Blanc Ren med hög och fräsch syra. Smak av koncentrerad gul frukt, med viss örtighet och mineralitet.	375 Kr

RÖDA VINER

Lungarotti Cadetto Rosso , Merlot Frukt drivet, mogna aromer	205 Kr
Delas Saint Esprit Côte du Rhône , Grenach, Syrah, Mourvedre Medelfylligt vin, väl integrerade tanniner och en bra, lång eftersmak med aromer av mogen röd frukt, hallon, örter och läder	256 Kr
Antinori Peppoli Chianti Classico Sangiovese Ungdomlig med aromer av körsbär, jordgubbar, viol och vanilj i fin fruktig harmoni.	367 Kr
Joseph Drouhin Rully , Pinot Noir Aromer av röda bär, samt fina toner av tobak och viss kryddighet, balanserad syra och väl integrerade tanniner. Frisk kryddig eftersmak.	379 Kr
Oliver Ravoire - Vaqueyras , Grenach, Syrah, Mourvedre Ett fylligt, elegant vin med balanserad tanninstruktur. Smaker av mogna bär och mustiga kryddor.	393 Kr

MOUSSERANDE / CHAMPAGNE

Cava Aretey Brut Extra, Cava Frisk med hög syra och härligt fruktiga aromer.	215 Kr
Crémant de Limoux Eugénie Brut, Cremant Frisk med pigg syra och balanserade aromer av citrus & stenfrukt	269 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.	489 Kr
Pol Roger, Champagne Torr frisk och harmonisk med inslag av gröna äpplen, citrus, lätt brödighet och rostade nötter.	627 kr
Deutz, Champagne Frisk med hög syra och elegant mousse, med härlig äppelfruktighet. Bra balans med toner av äpplen, citrus, mineral och brioche	627 Kr

DESSERTVIN

Rinaldi Cini, Cin Cin Bracheto D'aqui	259 Kr
Massolino Moscato D'Asti	269 Kr
Grahams Port LBV, Portvin	325 Kr
L'Ilot de Haut-Bergeron, Sauternes	380 kr

ÖL

Hof Carlsberg	48 Kr
Export Carlsberg	55 Kr

AVEC

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

DRINKAR 4cl sprit

Gin & Tonic	90 Kr
Vodkadrink	90 Kr
Romdrink	90 Kr

SNAPS / flaska 5 cl	60 Kr
---------------------	-------

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
------------	-------