



RIDDARHUSETS CATERING

Vi är särskilt stolta över denna säsongs meny, då vi under rådande omständigheter haft tid att vidareutbilda oss och arbeta med avancerade smaker och tekniker. Menyn är framtagen med klassiska svenska smaker i åtanke, inspirerad av min utbildning inom det franska köket samt ledstjärnan, Tore Wretman. Vi använder oss i möjligaste mån av svenska råvaror

MENY

HÖST-VINTER

FÖRRÄTTER

Hummersoppa

syrlig och sotad kål, svartkålschips, dragon samt hummeremulsion

Mousserande eller J.Drouhin Chablis

175:-

Riddarhusets Skagen

smörstekt brioche, löjrom syrad lök och citron

Mousserande eller J.Drouhin Chablis

165:-

Lågtempererad torskrygg

fänkål, dill, ättika och blåmussla

F.Millet Sancerre / J.Drouhin Aligoté

175:-

Halstrad anklever

lingon, mandel, surdegskrisp och lakrits

Mousserande eller J.Drouhin Rully Rouge

185:-

Syrlig sandmussla

variation på kålrabbi och lök med frasigt rågbröd och basilika

K.Eberbach Riesling Trocken

160:-

VARMRÄTTER

Sotad Sterling hälleflundra

fänkål, grönkål, grönpepparvelouté, potatis- svartrotskompott och svartrotschips 294:-
F.Millet Sancerre / J.Drouhin Aligoté (om rött J.Drouhin Rully Rouge)

Eldad fjällröding

frasigt rågbröd smaksatt med citron, inkokt och friterad morot, dillmixad kräftsås samt smörbakad potatis med syrad lök och rostade dillfrön 275:-
D.Moret Rully Blanc (om rött J.Drouhin Rully Rouge)

Pepparstekt kalvfilé

smörstekt och frasig jordärtskocka, dillsky mixad med brynt citronsmör samt pommes-Anna smaksatt med citrontimjan och rostad vitlök 295:-
L.Mitjavile Le Versant / F. du Clos Côte du Rhône (om vitt D.Moret Rully Blanc)

Sotad reninnanlår

bakad och frasig rotselleri, krassesallad, svart tryffel, rödvinskyl med rostad rapsolja och potatispuré med rostad svartpeppar och hasselnötter 315:-
Massolino Langhe Nebbiolo / F. du Clos Côte du Rhône (om vitt D.Moret Rully Blanc)

DESSERTER

Ciderbakat äpple

smörkola, rostad havre och tonkaglass 145:-
Sauternes, L'Ilot de Haut-Bergeron

Mjökchokladmousse med havssalt

syrliga körsbär, körsbärssorbet samt saltrostade macadamianötter 155:-
Churchill's LBV Port

Kokos och jordärtskocksglass

långpeppar, rostad kokoskaka, yuzugelé och maräng 155:-
Moscato d'Asti, Massolino

Vinbärskaka

saltrostade valnötter, rostad vit choklad, puffat matvete samt vinbärssorbet 145:-
Moscato d'Asti, Massolino

VEGETARISK VARMRÄTT

Inkokt och grillad portabellosvamp

rosmarin, rotselleri, svamperème och friterad kål 245:-
J. Drouhin Rully Rouge / F. du Clos Côte du Rhône

CANAPÉER & SNITTAR 36:-/st

- Skagen, löjrom och dill
- Parmesanpaj, gräslök och syrad lök
- Riddarhusnittar, slottskaviar, dill, gräslök och rödlök (serveras varma)
- Soppa- Blomkål, tryffel och rostad raps
- Tartlette- Anklever, portvin, körsbär och tonka
- Råbiff- Senapsmajonnäs, surdegskrisp, smörgåskrasse
- Potatisrulle- Löjrom, syrad grädde och gräslök

TÅRTA & PETIT FOUR

Riddarhusets Prinsesstårta	69:-/bit
Saltkaramelltårta med mörk choklad och hasselnötsbotten	74:-/bit
Blåbärstårta med limemousse och italensk maräng	72:-/bit
Riddarhusets egna chokladbiskvier och dammsugare	35:-

VICKNING

Wienerkorv med bröd, senap och ketchup	25:-
Små råbiffar på danskt rågbröd	47:-

PERSONALMAT

Serveras till musiker, fotografer etc. Dryck tillkommer	135:-
---	-------

DRYCK

MOUSSERANDE & CHAMPAGNE

François Montand Brut, Méthode Traditionelle Frisk med pigg syra aromer av vita blommor med citrusfrukter i balans med fina bubblor	218:-
Crémant de Limoux Eugénie Brut Frisk med pigg syra och balanserade aromer av citrus & stenfrukt	296:-
Nyetimber Brut Rosé Mousserande vin, Englands stolthet, absolut jämförbart med champagne	649:-
Champagne, Bonnaire Tradition Brut Torr med aromer av gröna äpplen, grapefrukt, päron och grönt te	496:-
Champagne, Charles Heidsieck M.V. Brut Champagnen är frisk, nyanserad och elegant med en fin doft av brioche, nougat, röda äpplen samt inslag av rostade nötter som huvudsakligen kommer av vinets ålder.	498:-
Champagne, Deutz Brut Classic Frisk med hög syra och elegant mousse. Ett välbalanserat vin med toner av äpplen, citrus, mineralitet och brioche.	558:-

VITA VINER

Aligote, Joseph Drouhin Fruktig smak med inslag av gula äpplen, örter, päron och citrus.	247:-
Riesling Trocken, Kloster Eberbach Torr med en fruktig karaktär, honungsmelon, citrus och lite blommig karaktär	257:-
Chablis, Joseph Drouhin Frisk smak med inslag av gula äpplen, citron, mango och örter	295:-
Sancerre Blanc, Franck Millet Torr och frisk med smaker av vit persika, citrus, mandlar och vanilj	325:-
Rully Blanc, David Moret Torr och fylligt med aromer av gula äpplen, brynt smör, rostade nötter och mineralitet	449:-

RÖDA VINER

Côte du Rhône, Fontaine du Clos Medelfylligt vin, rund och smakrik med generös frukt och toner av björnbär, mogna plommon, lakrits. Mjuka integrerade tanniner och en fin syra. Lång eftersmak.	235:-
Pinot Noir, Rully Rouge Joseph Drouhin Aromer av röda bär, samt fina toner av tobak och viss kryddighet, balanserad syra och väl integrerade tanniner. Frisk kryddig eftersmak.	378:-
Bordeaux, L.Mitjavile Le Versant Fylligt och koncentrerat men fin balans och lena tanniner. Aromer av mogna röda bär, plommon, cassis, choklad och smörkola.	335:-
Langhe Nebbiolo, Massolino Ett välstrukturerat vin med bra struktur. Inslag av hallon, körsbär, viol, rosenblad och lakrits.	347:-

DESSERTVINER

Moscato d'Asti, Massolino Lätt pärlande, fruktigt och inte allt för sött	289:-
Sauternes, L'Ilot de Haut-Bergeron Generös smak av söt citron, lichi, honung och en pigg syra med en fräsch söthet	385:-
Churchill's LBV Port Tät men ovanligt elegant port med frisk frukt av mörka plommon, bigarrå, fikon samt mörk choklad och viol.	336:-

ÖL

Carlsberg Export, 33cl	55:-
Carlsberg Hof, 33cl	48:-

AVEC & DRINKAR

Cognac, Calvados, Wiskey, Rom	15:-/cl
Bailys, Punsch	13:-/cl
Snaps 5cl	60:-
Gin-,Vodka- och Romdrinkar	94:-

ALKOHOLFRITT

Richard Juhlin, mousserande alkoholfritt vitt vin	195:-
Alkoholfritt vin rött eller vitt	150:-
Carlsberg 0% alkohol öl, 33cl	34:-
Applecourt, alkoholfri cider, 33cl	34:-
Ramlösa	30:-
Coca-Cola, Sprite	32:-

KAFFE & TE

Kaffe eller Te	25:-
----------------	------

Jag ser fram emot att mötas på Riddarhuset, lyssna på Era önskemål och försöka att förverkliga era drömmar om just Er tillställning.
Mitt motto i arbetet med Riddarhusets Festväning:
"Omsorg i varje detalj"

Källarmästare: Sita von Essen



RIDDARHUSETS
CATERING

VÄLKOMMEN TILL RIDDARHUSETS FESTVANING

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, 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 465,-/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.

Vi ser fram emot vidare kontakt och ett trevligt samarbete

Sita von Essen Restaurang AB

ADRESS: Ringvägen 1, 133 39 Saltsjöbaden | BESÖK: Riddarhuset, Riddarhustorget 10
E-POST: info@riddarhuscatering.se | MOBIL: +46(0)708-86 66 85 | ORG. NR: 556323-0373