



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

med ceviche på pilgrimsmussla

Mousserande eller J.Drouhin Chablis

185:-

Riddarhusets Skagen

smörstekt toast, löjrom, dill och citron

Mousserande eller J.Drouhin Chablis

165:-

Gubbröra

brynt smör, kavringssmul och forellrom

Öl och snaps

157:-

Lågtempererad torskrygg

fänkål, dill, ättika och blåmussla

F.Millet Sancerre / J.Drouhin Aligoté

175:-

Anklever terrinne med ankconfit

frissésallad, surdegskrisp och portvinsgelé

Mousserande eller J.Drouhin Rully Rouge

165:-

Tartar på sotad ren

picklad svamp, bakad purjolök, rökt mossa, tryfflemoulsion och surdegskrisp

Pinot Noir, Rully Rouge Joseph Drouhin

176:-

VARMRÄTTER

Sotad torskrygg

ragu på blåmussla och tomat, syrad och bakad fänkål, krassesallad, potatispuré
smaksatt med dragon samt friterad purjolök

F.Millet Sancerre / J.Drouhin Aigoté (om rött J.Drouhin Rully Rouge)

284:-

Eldad fjällröding

frasigt rågröd smaksatt med citron, inkokt och friterad morot, dillmixad kräftsås samt
smörbakad potatis med syrad lök och rostade dillfrön

D.Moret Rully Blanc (om rött J.Drouhin Rully Rouge)

275:-

Pepparstek kalvfilé

smörbakad jordärtskocka, dillsky mixad med brynt citronsmör samt pomes-
Anna smaksatt med citrontimjan och rostad vitlök

L.Mitjavile Le Versant / F. du Clos Côte du Rhône (om vitt D.Moret Rully Blanc)

298:-

Svenkt lamm på två vis (stek och hemgjord korv)

primörer, grässlöksvelouté, puré på gul morot samt potatiskrokett
smaksatt med wrångebäcksost

Massolino Langhe Nebbiolo / F. du Clos Côte du Rhône (om vitt D.Moret Rully Blanc)

276:-

Sotad reninnanlår

bakad och frasigt rotselleri, krassesallad, svart tryffel, rödvinsky med rostad rapsolja
och potatispuré med rostad svartpeppar och hasselnötter

L.Mitjavile Le Versant

305:-

DESSERTER

Bakad choklad

rårörda hallon, hallonsorbet, havresmul och salta rostade hasselnötter

Churchill's LBV Port / Sauternes, L'Ilot de Haut-Bergeron

155:-

Sufflé på hjortron

hjortronkompott samt brynt- och bakad vit choklad

Moscato d'Asti, Massolino

168:-

Ciderbakat äpple

smörkola, rostad havre och tonkaglass

Sauternes, L'Ilot de Haut-Bergeron

157:-

Ingefärskokt päron

pärongelé med mynta, lingon, granskott och färskostglass

Moscato d'Asti, Massolino

161:-

CANAPÉER & SNITTAR 36:-/st

Skagen, löjrom och dill
Parmesanpaj, gräslöksemulsion och picklad rödlök
Riddarhussnittar, slottskaviar, dill, gräslök och rödlök (serveras varma)
Rödingsmousse med gräslök, forellrom och surdegskrisp
Tartlette med anklever, portvin, fikon
Canapé med rentartar, tryffelmayo, syltad svamp och friterad purjolök

TÅRTA & PETIT FOUR

Riddarhusets Prinsesstårta	69:-/bit
Tårtor enligt önskemål	76:-/bit
Petit Four	36:-

VICKNING

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

PERSONALMAT

Serveras till musiker, fotografer etc. Dryck tillkommer	155:-
---	-------

DRYCK

MOUSSERANDE & CHAMPAGNE

Crémant de Limoux Eugénie Brut Frisk med pigg syra och balanserade aromer av citrus & stenfrukt	366:-
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.	602:-
Champagne, Deutz Brut Classic Frisk med hög syra och elegant mousse. Ett välbalanserat vin med toner av äpplen, citrus, mineralitet och brioche.	602:-

VITA VINER

Aligote, Joseph Drouhin Fruktig smak med inslag av gula äpplen, örter, päron och citrus.	275:-
Riesling Trocken, Kloster Eberbach Torr med en fruktig karaktär, honungsmelon, citrus och lite blommig karaktär	289:-
Chablis, Joseph Drouhin Frisk smak med inslag av gula äpplen, citron, mango och örter	358:-
Sancerre Blanc, Franck Millet Torr och frisk med smaker av vit persika, citrus, mandlar och vanilj	385:-
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.	275:-
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.	398:-
Bordeaux, L.Mitjavile Le Versant Fylligt och koncentrerat men fin balans och lena tanniner. Aromer av mogna röda bär, plommon, cassis, choklad och smörkola.	395:-
Langhe Nebbiolo, Massolino Ett välstrukturerat vin med bra struktur. Inslag av hallon, körsbär, viol, rosenblad och lakrits.	417:-

DESSERTVINER

Moscato d'Asti, Massolino Lätt pärlande, fruktigt och inte allt för sött	395:-
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	57:-
Carlsberg Hof, 33cl	49:-

AVEC & DRINKAR

Cognac, Calvados, Wiskey, Rom	16:-/cl
Bailys, Punsch	14:-/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 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, 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 467,-/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