



## RIDDERHUSETS CATERING

Säsongens meny är framtagen av vår köksmästare Martin Werner. Martin besitter en gedigen utbildning och stor erfarenhet från arbete på många kända bankettsalar och festväningar både i Sverige och utomlands. Menyns "röda träd" är klassiska smaker med inspiration av vår ledstjärna, Tore Wretman. Vi använder oss i möjligaste mån av svenska råvaror

### MENY

#### VÅR- OCH SOMMAR 2022

#### FÖRRÄTTER

##### **Soppa på Jordärtskocka**

rökt svamp, syrad lök, dragonolja och jordärtskockschips

Franck Millet Sancerre Blanc eller Pinot Noir, Rully Rouge Joseph Drouhin

169:-

##### **Ridderhusets Skagen**

löjrom, smörstekt toast och citron

Nathalie & Gilles Fèvre Chablis

165:-

##### **Tartar på rökt- och rimmad Lax**

forellrom, picklad gurka, gräslökscreme, örtojla, krispigt kavringssmul och örtsallad

Grüner Veltiner Müller, Riesling

174:-

##### **"Pelle Janzon"**

bankad oxfile, löjrom, konfiterad äggula, smulad gräddfil, surdegskrisp och isad rödlök

Pinot Noir, Rully Rouge Joseph Drouhin

182:-

##### **Matjesill**

rödlök, brynt smör, hackat ägg, gräslök och färskpotatis

Öl och snaps

157:-

##### **Inkocht vit Sparris**

beurre blanc, spenat, panchetta och levinkrisp (april-juni)

Grüner Veltiner Müller, Riesling

179:-

## VARMRÄTTER

### Sotad Torsk

smörad skaldjursbuljong, krudité, rostad blomkålspuré med friterad purjolök 298:-  
David Moret Bourgogne Les Femelottes

### Röding

syrlig musselsås, tomat, sotad broccolini och färskpotatis med primörer 283:-  
Nathalie & Gilles Fèvre Chablis

### Svart trumpetsvampfärserat Pärlhönsbröst

Örtsky, bakad kål, örtsallad och potatispuré med pommes alumettes 284:-  
Pinot Noir, Rully Rouge Joseph Drouhin

### Kalvytterfilé

grön sparris, färsk sommartryffel, grillat smör, krassesallad, rödvinssky och örtkrockett 278:-  
Bordeaux, L.Mitjavile Le Versant

### Mjukbakad Lammrostbiff

smörrostad färskpotatis, bakad lök, lökkräm och ramslöksvelouté 289:-  
Oliver Ravoir Châteuneuf du Pape

## DESSERTER

### Änglamat

färska bär med krossade drömmar 145:-  
Moscato d'Asti, Massolino

### Vaniljkockt Rabarber

rabarberkräm, mandelkaka och yoghurtglass 157:-  
Moscato d'Asti, Massolino

### Hallonsufflé

chokladsmul och hallongrädde 168:-  
Moscato d'Asti, Massolino

### Romkokta Körsbär

vaniljglass och mandelflarn 161:-  
Late Bottle Vintages Port, Churchills

### Chokladbrownie

mjolkchokladkräm, rårörda bär och kaksmulor 159:-  
Late Bottle Vintages Port, Churchills

### Limemarinerade Jordgubbar

maräng, grädde och gräddfil 163:-  
Moscato d'Asti, Massolino

### Osttallrik

tre svenka ostar, marmelad och delikatessknäcke 169:-

### Coupe Colonel

citronsorbet och vodka 135:-

## CANAPÉER & SNITTAR 36:-/st

- Skagen, löjrom och dill
- Parmesanpaj, gräslök och syrad lök
- Riddarhusnitt, slottskaviar, dill, gräslök och rödlök (serveras varma)
- Lax, pepparrot, färskost
- Tartelett med anklever, portvin, fikon
- Friterad jordärtskocka med parmesan och tryffel

## SMÖRREBRÖD alla smörrebröd serveras på danskt rågbröd

- |  |       |
|--|-------|
| Skagen, forellrom, citron och dill   | 98:-  |
| Rökt lax, pocherat ägg, sparriskrudité och nobisdressing                           | 105:- |
| Smörrebröd "Reuben", oxbringa, pepparrot, senapskräm, surkål och friterad purjolök | 98:-  |

## TÅRTA & PETIT FOUR

- |   |          |
|---|----------|
| Riddarhusets Prinsesstårta                              | 69:-/bit |
| Saltkaramelltårta med mörk choklad och hasselnötsbotten | 74:-/bit |
| Säsongens tårta   | 72:-/bit |
| Riddarhusets chokladtryffel med hallonkrisp och cognac  | 35:-     |

## VICKNING

- |   |      |
|---|------|
| Wienerkorv med bröd, senap och ketchup                            | 25:- |
| Sliders, högrev, tryffelmayo, tomat, picklad rödkål i briochebröd | 61:- |

## PERSONALMAT

- |   |       |
|---|-------|
| Serveras till musiker, fotografer etc. Dryck tillkommer | 145:- |
|---|-------|

# DRYCK

## MOUSSERANDE & CHAMPAGNE

<b>Crémant de Limoux Eugénie Brut</b> Frisk med pigg syra och balanserade aromer av citrus & stenfrukt	379:-
<b>Nyetimber Brut Rosé</b> Mousserande vin med djup elegant mousse. Välbalanserat vin med toner av äpple, citrus, mineraler och brioche. En underbar rosa färg. Englands stolthet, absolut jämförbart med champagne	672:-
<b>Bonnaire Tradition Brut, Champagne</b> Torr med aromer av gröna äpplen, grapefrukt, päron och grönt te	508:-
<b>Champagne, Charles Heidsieck M.V Brut</b> Frisk, nyansera och elegant med en fin doft av brioche, nougat, röda äpplen samt inslag av rostade nötter som huvudsakligen kommer a vinets ålder	618:-

## VITA VINER

<b>Bellevue Blanc Langedoc</b>	295:-
<b>Franck Millet Sancerre Blanc</b> Friskt vin med gul frukt och grönörtighet.	423:-
<b>Grüner Veltliner, Müller</b> Aromer av gula frukter och citron	361:-
<b>Nathalie &amp; Gilles Fèvre Chablis</b> Härlig textur, flintig mineralitet och förförisk friskhet	450:-
<b>David Moret Bourgogne Les Femolottes</b> Rostade toner, elegant mineralitet och härlig friskhet	511:-

## RÖDA VINER

<b>Côte du Rhône, Fontaine du Clos</b> Medelfylligt vin, väl integrerade tanniner och en bra, lång eftersmak med aromer av mogen röd frukt, hallon, örter och läger	313:-
<b>Pinot Noir, Rully Rouge Joseph Drouhin</b> Aromer av röda bär, samt fina toner av tobak och viss kryddighet, balanserad syra och väl integrerade tanniner. Frisk kryddig eftersmak	437:-
<b>Bordeaux, L. Mitjavile Le Versant</b> Fyllig och koncentrerat men fin balans och lena tanniner Aromer av mogna röda bär, plommon, cassis, choklad och smörkola	445:-
<b>Oliver Ravoire Châteauneuf du pape, Rhone</b> Varm charm och ett örtpaket som lyfter smakerna	632:-
<b>Château Lalande-Borie 2017</b> Fruktiga och florala toner. Röda och svarta vinbär samsas med varma kryddor. Ett välstrukturerat fylligt vin Mogna men yppiga fruktoarmer och god längd.	899:-

## DESSERTVINER

Moscato d'Asti, Massolino Lätt pärlande, fruktigt och inte allt för sött	437:-
Sauternes, L'lot de Haut-Bergeron Generös smak av söt citron, lichi, honung och en pigg syra med en fräsch söthet	441:-
Late Bottle Vintages Port, Churchills	369:-

## ÖL

Carlsberg Export, 33cl	59:-
Carlsberg Hof, 33cl	52:-

## AVEC & DRINKAR

Cognac, Calvados, Wiskey, Rom	16:-/cl
Bailys, Punsch	14:-/cl
Snaps 5cl	60:-
Gin-,Vodka- och Romdrinkar	94:-
Hot Shot	76:-

## ALKOHOLFRITT

Richard Juhlin, mousserande alkoholfritt vitt vin	195:-
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](mailto:info@riddarhuscatering.se) | MOBIL: +46(0)708-86 66 85 | ORG. NR: 556323-0373