



RIDDARHUSETS CATERING

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

MENY

Höst 2022 - Vår 2023

FÖRRÄTTER

Soppa på Karl-Johansvamp

rökt renstek och surdegskrutonger

Glenelly Estate Reserve Chardonnay Stellenbosch eller Joseph Drouhin Pinot Noir Rully

171:-

Rödbetsgravad Lax

picklade senapsfrön, crème på mandelpotatis och västerbottenost

Schloss Saarstein Trocken Riesling, Saar Mosel

176:-

Riddarhusets Skagen

löjrom, smörstekt toast och citron

Nathalie & Gilles Fèvre Chablis

179:-

Gubbröra

brynt smör, forellrom och kavringssmul

Öl och snaps ekker Nathalie & Gilles Fèvre Chablis

157:-

Råbiff på Oxe

tryffel, parmesan och jordärtskockchips

Pinot Noir, Rully Rouge Joseph Drouhin

181:-

VARMRÄTTER

Halstrad Hällefundra

sandefjordsås, sotad morot, torkad grönkål och potatispuré 349:-
Nathalie & Gilles Fèvre Chablis

Skaldjurfärserad Rödtunga

hummersås, sojamarinerad zucchini samt dill- och smörslungad potatis 289:-
Glenelly Estate Reserve Chardonnay Stellenbosch 2020

Hjortinnanlår

sidfläsk, smälök, svamp, bakat äpple, rödvinssås, svartrotchips samt svartrotspuré 298:-
Pierre Amadie Romane Machotte Gigondas 2019

Svenskt Vildsvin på två vis

portvinssky, marinerad brysselkål, haricots verts och potatiskaka med wrågebäckstost 279:-
Zenato Valpolicella Superiore 2018

Tournedos Rossini

anklever, tryffel, rödvinssås och krämig pommes Anna 498:-
Château Lescalle Bordeaux Supérieur 2019

DESSERTER

Varma Blåbär

kardemummaglass och mandelbiskvi 155:-
Moscato d'Asti, Massolino

Bakat Äpple

äppelkompott, smuldeg och varm vaniljsås 167:-
Château La Rame 2019, Sainte Croix du Mont 2019

Pavlova

citroncurd vispad grädde och rårörda hallon 168:-
Moscato d'Asti, Massolino

Chokladfondant

passionsfruktsorbet och chokladsmul 172:-
Churchill's Late bottled vintage, Portvin, Douro 2016

Ostallrik

tre svenska ostar, marmelad och delikatessknäcke 179:-

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	105:-
Inkokt lax, pressgurka, dill och dillmajonnäs	105:-
Vitello Tonnato, tunt skuren kalvinnanlår, tonnatodressing, sallad och friterad kapris	98:-

TÅRTA & PETIT FOUR

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

VICKNING

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

PERSONALMAT

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

DRYCK

MOUSSERANDE & CHAMPAGNE

Antech Eugénie Brut Crémant de Limoux Frisk med pigg syra och balanserade aromer av citrus & stenfrukt	379:-
Bonnarie Tradition Brut, Champagne Torr och elegant med aromer av gröna äpplen, grapefrukt, päron ; jasmin & grönt te.	518:-
Charles Heidsieck M.V Brut, Champagne Torr, generös och komplex. Fina aromer av brioche, nougat, röda äpplen samt inslag av rostade nötter som huvudsakligen kommer av vinets ålder.	636:-

VITAVINER

Joel Delaunay Le Grand Ballon Sauvignon Blanc, Loire 2021	298:-
Schloss Saarstein Trocken Riesling, Saar Mosel 2019 Lätt och krispig ren Riesling med smak av citrus och gröna äpplen. Med en frisk syra, rejält schvung i frukten och ett torrt mineraliskt avslut.	365:-
Nathalie & Gilles Fèvre Chablis En frisk och områdestypisk Chablis. Doft av mogna gröna äpplen tillsammans mineral, lime och citron. Elegant, krispig och torr med härligt torrt och friskt avslut.	455:-
Glenelly Estate Reserve Chardonnay Stellenbosch 2020 Ett elegant vin med rostade fat toner. Mer burgundisk i sin stil men trogen sitt ursprung. Aromer av citrus och tropisk frukt tillsammans med rostade nötter och mineral. Friskt syra, mjukare munkänsla och ett långt, torrt avslut.	413 :-

RÖDAVINER

Zenato Valpolicella Superiore 2018 Ett medelfylligt vin med aromer av solvarma körsbär och plommon i harmoni med toner av mörk choklad och en fin kryddighet. Smakrikt vin med mjuk munkänsla och fin syra.	317:-
Joseph Drouhin Pinot Noir Rully 2017 Elegant med aromer av röda bär, tobak och viss kryddighet. Smaken är livlig och i ntensiv med balanserad syra och fina små tanniner. Frisk kryddig eftersmak.	439:-
Pierre Amadie Romane Machotte Gigondas 2019 Ett kraftfullt rött vin med en generös frukt. Doften bjuder på en blandning av franska örter, mörka bär, vit peppar och lakrits. Tanninerna är mjuka men tydliga och eftersmaken är lång och pepprig.	423:-
Château Lescalle Bordeaux Supérieur 2019 Vinet bjuder på en ung koncentrerad mörk frukt som drar åt cassis tillsammans med klassiska toner av läder och ceder	417 :-

DESSERTVINER

Massolino Moscato D'Asti, Piemonte 2021 75 cl Ett livfullt vin med toner av päron, vit persika och fläder. Frisk syra, lätt sötma och härliga små bubblor.	398:-
Churchill's Late bottled vintage, Portvin, Douro 2016 75cl Ovanligt elegant port med frisk frukt av mörka plommon, bigarrå, fikon samt mörk choklad och viol. Smaken är balanserad, relativt söt, fyllig, fruktig och komplex precis som doften.	423:-
Château La Rame 2019, Sainte Croix du Mont 2019 50 cl Koncentrerad och söt med aromer av exotiska frukter, vanilj saffran och marsipan. Grannområde till Sauternes, samma metod och görs på 100 % handskördad Semillion.	349:-

ÖL

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

AVEC & DRINKAR

Cognac, Calvados, Wiskey, Rom	18:-/cl
Bailys, Punsch	15:-/cl
Snaps 5cl	60:-
Gin-,Vodka- och Romdrinkar	94:-
Hot Shot	69:-

ALKOHOLFRITT

Richard Juhlin, mousserande alkoholfritt vitt vin	198:-
Carlsberg 0% alkohol öl, 33cl	34:-
Applecourt, alkoholfri cider, 33cl	34:-
Ramlösa	30:-
Coca-Cola, Sprite	32:-

KAFFE & TE

Kaffe eller Te	27:-
----------------	------

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 Ridдарhuset 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 476,-/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