



Fredrikshovs slott, Östermalm 1600-tal

Meny

Fredrikshovs Catering

Våren 2020

Fredrikshovs Catering
Tony Ulwahn

För bilder och mer information, besök vår hemsida - fredrikshovscatering.se

*Fredrikshovsgatan 8, 115 23 Stockholm Fredrikshovscatering@gmail.com Telefon kontor 08 40 81 40 82
Mobil 0733 182633 Innehar F-skattebevis momsregnr 559039-2824 DAWILL AB*

Sedan 1984 har vi haft förmånen att arbeta med catering och i denna folder finner ni några av de mest önskade menyerna.

Naturligtvis ordnar vi allt enligt edra önskemål, allergi, veganmat mm. är vanligt förekommande och inga problem att ordna.

Vi är noga med att använda miljömärkt och rättvisemärkta produkter och strävar efter att i största möjliga mån använda lokala producenter

Bästa hälsningar,

Fredrikshovs Catering

*Menyerna nedan är inklusive personal, linnedukar, servetter,
levande ljus, säsongens blommor samt moms.*

Café Complé

*Ett härligt gammaldags stort kaffebord med konditorbit, två sorters
småbröd, bullar samt valfri tårta. Kaffe/the, vatten, läsk,
259:-/kuvert*

Smörgåstårta

*En favorit och trivsamt vid bufféserving finns i tre varianter, en med
räkor och lax, en med ren och nötpastrami och en vegetarisk, alla har fyra lager och är
rejält tilltagna.*

*Lättöl, mineralvatten, vatten och läsk
samt*

Kaffe/the med chokladbeskvi

295:-/kuvert

Skaldjursbakelse

*En lyxigare variant på smörgåstårta. En tre våningar hög bakelse fylld av
skagenröra, vackert dekorerad med färskräkor, dill, lax och citron, lättöl,
mineralvatten, vatten samt läsk.*

samt

Kaffe/the med chokladbeskvi

295:-/kuvert

*Välj till en underbar buffé med olika tårter, choklad och frukt som
gästerna fritt kan välja från. Detta är en mycket uppskattad avslutning
på måltiden.*

89:- /kuvert

*Menyerna nedan är inklusive personal, linnedukar, servetter,
levande ljus, säsongens blommor samt moms.*

Sandwich

(går att för samma pris att få i olika storlekar)

*Danska smörrebröd på svenskt vis. Tre större sandwich. En med
sallad, tomat, skagenröra, äggklyfta, färskskalade räkor, dill och
citron. En med sallad, tomat, brieost samt ädelost och marmelad.
Samt en med rostbiff och dansk remoulad, sallad, tomat samt lök.*

Tala gärna med oss, så lämnar vi ytterligare varianter på denna sandwich.

Mineralvatten, lättöl, läsk och vatten.

samt

Kaffe/the med chokladbeskvi

295:-/kuvert

Cocktailmottagning

(När det blir många gäster är en klassisk stående cocktailmottagning ett bra alternativ)

Sex snittar per person med följande smaker:

Västerbottenostcremé med rosépeppar.

Champangepaté med cornichon och rödlökscumberland.

Skagenröra toppad med dill och handskalade räkor.

Pastrami med dansk remoulad och klyfta av körsbärstomat.

Rökt lax med romsås.

Anklevermousse.

Lättöl, mineralvatten, läsk och vatten

samt

Petit four, frukt & choklad, kaffe/the.

359:-/kuvert

*Välj till en underbar buffé med olika tårter, choklad och frukt som
gästerna fritt kan välja från. Detta är en mycket uppskattad avslutning
på måltiden.*

89:- /kuvert

*Menyerna nedan är inklusive personal, linnedukar, servetter,
levande ljus, säsongens blommor samt moms.*

Delikatesstallrik

*En pampig anrättning som består av en bouché fylld med skagenröra toppad
med handskalade räkor, dill och körsbärstomat. Salladssymfoni. rökt svensk
lax, brieost, kaprisbär, rostbiff med fransk potatissallad, rökt kalkon, melon
med lufttorkad skinka samt chorizo. Lättöl, mineralvatten, läsk och vatten,
samt*

*Kaffe/the med chokladbeskvi
375:-/kuvert*

Engelsk sconesbuffé

*Nybakade varma scones, serveras från buffé med smör, ost, vispad grädde,
olika marmelader och sylter,
samt*

*Kaffe/the
295:-/kuvert*

Skeppartallrik

*Inkokt lax, fjällröding, inlagd sill,
rimmad lax och skagenröra.
Citron, färskpotatis, mörkt rågbröd och smör.
samt*

*Kaffe/the med chokladbeskvi
395:-/kuvert*

Buffé

*Tema Bufféer i olika varianter.
Italiensk/Asiatisk/Spansk eller efter eget önskemål.
485:-/kuvert*

*Välj till en underbar buffé med olika tårter, choklad och frukt som
gästerna fritt kan välja från. Detta är en mycket uppskattad avslutning
på måltiden.*

89:- /kuvert

*Menyerna nedan är inklusive personal, linnedukar, servetter,
levande ljus, säsongens blommor samt moms.*

Sallader

Skaldjur/kyckling/skinka och ost .

*Till detta serveras även
dressing, kuvertbröd samt smör.*

samt

Kaffe/the med chokladbeskyi

295:-/kuvert

Paj

Västerbotten

Kyckling

Ost och skinka

(Ink, sallad och dressing)

samt

Kaffe/the med chokladbeskyi

295:-/kuvert

Barnmeny

Pannkakor med sylt

eller

Köttbillesmörgås / ost

tillsammans med saft / läsk

50:-/kuvert

*Välj till en underbar buffé med olika tårter, choklad och frukt som
gästerna fritt kan välja från. Detta är en mycket uppskattad avslutning
på måltiden.*

89:- /kuvert

Dryck

<i>Läsk, Lättöl, mineralvatten</i>	<i>28:-</i>
<i>Kaffe/thé</i>	<i>28:-</i>
<i>Vin, husets</i>	<i>295:-/flaska</i>
<i>Sherry</i>	<i>48:-/glas</i>
<i>Mousserande</i>	<i>60:-/glas</i>
<i>Champagne</i>	<i>95:-/glas</i>
<i>Serveringsavgift vid medhavd dryck</i>	<i>50:-/flaska</i>

Priser för uthyrning

<i>Enbart personalhyra dagtid</i>	<i>485:-/tim (min. 6 tim)</i>
<i>Enbart personalhyra kvällar & helger</i>	<i>585:-/tim</i>
<i>Dukhyra</i>	<i>79:-/duk</i>
<i>Porslinshyra</i>	<i>65:-/kuvert</i>
<i>Transport</i>	<i>450:- tur/retur inom tull</i>

Övrigt enligt förfrågan.

Personalen som ingår i priset med 6 timmar totalt kommer göra sitt yttersta för att ta hand om er och edra gäster, naturligtvis bär dessa serveringsuniform och är handplockade av oss

Naturligtvis serverar vi även mindre sällskap under 20 personer mot en tillkommande personalavgift på 890 :-

*Vi är stolta leverantörer till kungliga slottet, Sveriges regering och riksdag,
Biskopsämbetet, försvarsmakten och dom bästa församlingarna i Stockholm
med omnejd.*

