

Fredrikshovs slott, Östermalm 1600-tal.

Dopmeny

Fredrikshovs Catering

2025

Dop

Dopet är en vacker tradition och ofta barnets första stora fest. Vi hjälper gärna till att skapa en så minnesvärd dag som möjligt för er och era gäster.

Vi erbjuder tre olika upplägg beroende på era önskemål:

1. **Hyra av personal:** Om ni själva vill stå för mat och dryck, kan ni hyra in vår personal per timme. Personalen arbetar från att de stämplat in och ut på vårt kontor på Fredrikshovsgatan 8. Ni bestämmer när personalen ska vara på plats i lokalen för att larma av och släppa in er. Observera att det inte är möjligt att vistas i lokalen utan vår personal.
2. **Delvis hjälp:** Om ni önskar hjälp med delar av arrangemanget, som till exempel personal och dukning, är vi flexibla. Hör av er till oss via mejl med era specifika önskemål så hjälper vi er gärna.
3. **Fullservice:** Vi kan även ta hand om hela arrangemanget. I detta alternativ ingår våra olika menyförslag som ni hittar i denna folder. Allt ingår, förutom transportkostnader på 900 kr tur och retur, samt eventuell lokalhyra från församlingen. Vi ser till att även ett presentbord för dopgåvorna är på plats. Champagnefärgade servetter ingår som standard, men vi erbjuder även blå eller rosa servetter om så önskas.

Har ni frågor eller specifika önskemål är ni alltid välkomna att kontakta oss via mejl.

Med de bästa hälsningar,

Tony Ulvahn

*Menyn nedan inkluderar, personal, vita dukar, servetter, ljus & blommor.
Egna önskemål & ändringar går alldeles utmärkt och görs i god tid. Priserna är inkl. moms*

Cocktailmottagning

*Cocktailmottagningen är en klassisk stående mottagning, där alla gäster minglar .
Detta är det absolut bästa för större sällskap, där värdfamiljen kan hälsa och träffa
alla gäster på lättsamt sätt.*

*Snittarna är perfekta att ätas mellan tummen och pekfingret och är vackert garnerade
(storlek som en gammaldags femkrona)*

Dessa snittar ingår

- ❖ *Engelsk dubbel trekant
sandwich med rökt lax &
pepparrotsvisp.*
- ❖ *Engelsk dubbel trekant
sandwich med rökt viltkött och
lingon.*
- ❖ *Västerbottenpaj toppad med
creme fraiche och löjrom*
- ❖ *Skagen toppad med handskalade
räkor och dill*
- ❖ *Vegansk roséhummus*
- ❖ *Kyckling & curry*

samt

*alkoholfri cidér eller mineralvatten,
kaffe/the som serveras med en samling utav små bakverk och frukt
498:-/kuvert*



*Välj till tårta/tårtor till kaffet för 89 kr per kuvert
Detta är en mycket uppskattad avslutning på måltiden*

*Menyn nedan inkluderar, personal, vita dukar, servetter, ljus & blommor.
Egna önskemål & ändringar går alldeles utmärkt och görs i god tid. Priserna är inkl. moms*

Dopkaffe

Ett härligt gammaldags stort kaffebord med konditoribit, två sorters småbröd, bullar samt valfri tårta. (tårtval se sid. 7)

Kaffe/the och saft ingår

385:-/kuvert

Doptårta

Tårta tillsammans med nybryggt kaffe/the eller saft (tårtval se sid. 7)

295:-/kuvert

Smörgåstårta

En klassiker och en storfavorit i alla sammanhang. Trivsamt vid bufféserving.

Finns i tre varianter, alla har fyra lager och är rejält tilltagna

Ingår

Lättöl, mineralvatten,

Kaffe/the med chokladbiskvi.

❖ *Räkor & lax*
399:-/kuvert

❖ *Ren & pastrami*
469:-/kuvert

❖ *Vegetarisk*
469:-/kuvert



*Välj till tårta/tårtor till kaffet för 89 kr per kuvert
Detta är en mycket uppskattad avslutning på måltiden*

Menyn nedan inkluderar, personal, vita dukar, servetter, ljus & blommor. Egna önskemål & ändringar går alldeles utmärkt och görs i god tid. Priserna är inkl. moms

Landgång

En svensk klassiker som alltid är omtyckt och har det klassiska upplägget. sallad, ägg, skagen, handskalade räkor, lax, ost, skinka, köttbullar, rödbetsallad och rostbiff.

samt

*Lättöl, mineralvatten,
Kaffe/the med chokladbiskvi
449:-/kuvert*

Sandwich

tre danska smörrebröd på svenskt vis.

❖ *Skagenröra, ägg,
handskalade
räkor, dill,
citron.*

❖ *två sorters ost
toppad med
fikönmarmelad
och vindruvor.*

❖ *Rostbiff, dansk
remoulad rostad
& rostad lök*

samt

*Lättöl, mineralvatten,
Kaffe/the med chokladbiskvi
449:-/kuvert*

Skaldjursbakelse

En lyxigare variant på smörgåstårta. En flera våningar hög bakelse serverad på salladsbädd, fylld av skogsröra. Vackert dekorerad med färska räkor, dill, lax och citron.

samt

*Lättöl, mineralvatten,
Kaffe/the med chokladbiskvi
469:-/kuvert*



*Välj till tårta/tårtor till kaffet för 89 kr per kuvert
Detta är en mycket uppskattad avslutning på måltiden*

*Menyn nedan inkluderar, personal, vita dukar, servetter, ljus & blommor.
Egna önskemål & ändringar går alldeles utmärkt och görs i god tid. Priserna är inkl moms*

Delikatesstallrik

En pampig anrättning på en Salladssymfoni som centreras av en bouché fylld med skagenröra toppad med handskalade räkor, dill och körsbärstomat.

Den omringas utav

rökt lax, brieost, kaprisbär, rostbiff med fransk potatissallad, västerbottenostpaj, rökt kalkon, lufttorkad skinka, melon och chorizo.

samt

Lättöl, mineralvatten

Kaffe/the med chokladbiskvi

559:-/kuvert

Skärgårdstallrik

*En underbar symfoni från havet som tar inspiration av Sveriges skärgård.
Skärgårdstallriken består av varmrökt forell, kallrökt lax, inlagd sill, gubbröra och skagen. Allt på en salladsbädd med legymer och tallriken toppas med löjrom.*

Serveras med dillkokt potatis och färskt bröd,

samt

Lättöl, mineralvatten,

Kaffe/the med chokladbiskvi

595:-/kuvert

Stor räksmörgås

En stor räksmörgås på mörkt bröd.

Sallad, ägg, majonnäs och handskalade räkor. Toppad med färsk dill & citron

samt

Lättöl, mineralvatten,

Kaffe/the med chokladbiskvi

449:-/kuvert



*Välj till tårta/tårtor till kaffet för 89 kr per kuvert
Detta är en mycket uppskattad avslutning på måltiden*

*Menyn nedan inkluderar, personal, vita dukar, servetter, ljus & blommor.
Egna önskemål & ändringar går alldeles utmärkt och görs i god tid. Priserna är inkl. moms*

Slottsbuffé

En pampig buffé som serveras med olika sorters sallader, dressingar och färskt bröd.

Buffen består utav

*ägghalvor med skagen & handskalade räkor,
små gravlaxtoast, små smörrebröd med rökt lax, honungsmelon & parmaskinka,
rostbiff med rostad lök & cornichons, skivad chorizo, grillad kycklingsinneerfile,
samt ett urval italienska charkuterier,
fransk potatissallad och västerbottenostpaj.*

samt

*Lättöl, mineralvatten,
Kaffe/the med chokladbiskvi
598:-/kupert*

Sallader

Välj mellan

*Skaldjur/kyckling/ost & skinka
(Lägg till pasta, 19:-/kupert)*

*Till detta serveras även
dressing, kupertbröd och smör.*

samt

*Lättöl, mineralvatten
Kaffe/the med chokladbiskvi
389:-/kupert*

Pajer

Välj mellan

*Västerbotten/Kyckling/ Ost & skinka
(Lägg två sorters charkuterier, 39:-/kupert)*

*Till detta serveras även
sallad & dressing*

samt

*Lättöl, mineralvatten
Kaffe/the med chokladbiskvi
449:-/kupert*

Barnmeny

- ❖ *Pannkakor m. sylt & grädde*
- ❖ *Köttbulle smörgåsar*

Samt

*Läsk/saft
chokladbiskvi
119:-/kupert*

Engelsk sconesbuffé

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

samt

*Kaffe/the
429:-/kupert*



*Välj till tårta/tårtor till kaffet för 89 kr per kupert
Detta är en mycket uppskattad avslutning på måltiden*

Tårter

- | | |
|--|-------------------------------|
| ❖ <i>Fransk chokladtårta med vispad grädde & bär</i> | ❖ <i>Belgisk chokladtårta</i> |
| ❖ <i>Prinsesstårta</i> | ❖ <i>Halloncheesecake</i> |
| ❖ <i>Bärtårta</i> | ❖ <i>Citrontårta</i> |
| ❖ <i>Äppelpaj med vaniljsås</i> | ❖ <i>Jordgubbstårta</i> |
| | ❖ <i>Gräddtårta</i> |

Ovanstående tårter finns som vårt ordinarie sortiment i det fall ni önskar någon speciell tårta så går det utmärkt, säg till i god tid så ordnar vi det.

Dryck

Vitt

<i>Sauvignon blanc</i>	469:-/flaska
<i>Chablis</i>	589:-/flaska

Rött

<i>Rioja tempranillo</i>	469:-/flaska
<i>Bordeaux</i>	589:-/flaska

Mousserande viner

<i>Mousserande</i>	449:-/flaska
<i>Champagne</i>	749:-/flaska
<i>Alkfri. Richard Juhlin mousserande</i>	289:-/flaska

Ni betalar endast för det vin som gått åt och behöver inte beställa några extra flaskor.

Ni får gärna ta med vin/bubbel i egen regi och leverera till salen så serverar vi detta mot en serveringsavgift på 29:-/kuvert

Ni betalar endast för det vin som gått åt och behöver inte beställa några extra flaskor.

Ni får gärna ta med vin/bubbel i egen regi och leverera till salen så serverar vi detta mot en serveringsavgift på 29:-/kuvert

Priser för uthyrning

Tält 6x3 meter	2900:-
Enbart personalhyra dagtid	685:-/tim (min. 6 tim)
Enbart personalhyra kvällar & helger	785:-/tim
Dukhyra (enbart)	98:-/duk
Porslinshyra (inkl. duk & helt kuvert)	85:-/kuvert
Transport	900:-/tim
Styckpris, glas/tallrik etc.	15:-/st
Ståbord med duk	185:-/st

Hyra serveringspersonal

Det kan vara så att ni ordnar allt i egen regi och bara önskar att hyra in en erfaren servitör. Personal hyran räknas från det att servitören åker från vårt kontor till det att servitören stämplat ut på kontoret. Dock alltid minst 6 timmar Ni hyr då en fullt försäkrad servitör där vi ansvarar för arbetsgivaravgifter sociala avgifter samt alla skatter. Servitören bär serverings uniform. Vill ni hyra hovmästare eller restaurangchef så går detta också bra.

Vad ingår i priset ?

I alla menyförslag ingår utbildad personal som är iförd serverings uniform, de kommer att göra sitt absolut bästa för att ta hand om gästerna. Serveringspersonalen ingår i fem timmar inkl. dukning & städning, övriga timmar debiteras till fullt pris. Det ingår helt kostnadsfri konsultering från oss rörande dopet per mail eller telefon.

Levande ljus, färskå säsongsblommor såsom till exempel rosor, tulpaner ingår till borden. Vita dukar ingår till alla bord, även till presentbord. Den alkoholfria dryck som ingår är mineralvatten/lättöl/stilla vatten/kaffe/the. Moms ingår i alla priser.

Betalning

Vi fakturerar i förskott eller om ni väljer att betala med swish samma dag mot kvitto

Vad tillkommer ?

Transport tillkommer med 900 kr /h inkl. moms. I detta pris ingår miljövänlig bil, förare, skatter, vägavgifter samt parkeringsavgifter, drivmedel och försäkringar. Eventuell hyra för den sal ni hyr tillkommer och faktureras separat från uthyraren.

Ändring av gästantal & avbokning

Så sent som 48 timmar innan beställningen kan ni ändra gästantalet. Avbokning utan kostnad senast 10 dagar innan.

Mindre sällskap

Naturligtvis serverar vi även mindre sällskap under 20 personer, mot en tillkommande personalkostnad som debiteras till fullt pris.

Foton & mer information

*Besök gärna vår hemsida så finner ni information om salar med foton mm.
www.fredrikshovscatering.se*

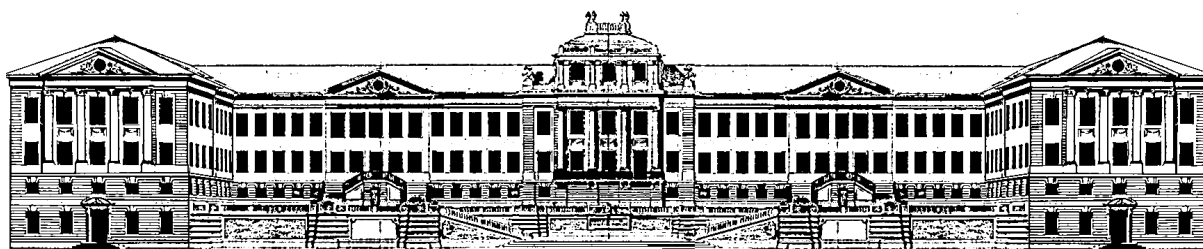
Allergier

Allergier anmäls i förväg och anpassat alternativ förbereds av oss om inget annat är bestämt tillsammans med kunden.

Övrigt.

I det fall ni har egna önskemål om förtäring eller dryck så kontakta oss så ordnar vi detta, ingenting är omöjligt.

Ändringar i menyerna kan komma att göras beroende på tillgång av råvaror



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



Tony Ulwahn

*För kostnadsfri konsultation maila till - fredrikshovscatering@gmail.com
För bilder och mer information, besök vår hemsida - www.fredrikshovscatering.se*

*Fredrikshovsgatan 8, 115 23 Stockholm
Innehar F-skattebevis momsregnr 559039-2824 DAWILL AB
Tony Ulwahn 073 - 318 26 33*