

Fredrikshovs slott, Östermalm 1600-tal.

Meny

Fredrikshovs Catering

Hösten 2025

Minnesstund

Efter begravningsakten är det vanligt att bjuda in gästerna till en minnesstund. Det är ett tillfälle att tillsammans hedra den avlidna med stillhet, gemenskap och något att äta. För många gäster, särskilt de som rest långt, är en lättare måltid uppskattad.

Begravningsbyrån hanterar anmälningarna och meddelar oss hur många som kommer. Om ni bjuder in officianten, placeras hen vid sidan av närmast anhörig. I övrigt är det fri placering. Ni väljer själva om ni vill samla familjen vid ett särskilt bord eller sprida ut er bland gästerna.

Vi förbereder gärna ett vackert minnesbord med levande ljus och blommor, där telegram kan placeras. Ta gärna med ett foto och meddela begravningsbyrån om ni önskar en gästbok. Om ni vill ta med blommorna från kyrkan så har vi blomstersnöre så att ni kan göra små buketter att ta med hem.

Innan gästerna anländer fotograferar vi den dukade salen och skickar bilderna till begravningsbyrån. Vill ni ta med överbliven mat hem går det fint – säg bara till så packar vi det åt er.

Det är fint om någon från familjen håller ett kort välkomsttal och tackar gästerna för deras närvaro. Ett sådant tal hålls gärna tidigt under minnesstunden och kan avslutas med en skål för den avlidna.

Minnesstunden är ett viktigt tillfälle. Det är den sista sammankomsten i den avlidnas namn och vi gör vårt allra bästa för att allt ska bli så tryggt och värdigt som möjligt. Tveka inte att höra av er om ni har egna önskemål eller funderingar.

Ni har även möjlighet att hyra enbart serveringspersonal från oss, om ni vill ordna maten på egen hand.

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

*Det här är vårt populäraste upplägg, särskilt för större sällskap.
Cocktailmottagningen ger en fin och lättsam inramning där gästerna kan röra sig fritt
och umgås under avslappnade former. Perfekt för värdfamiljen som hinner prata med
alla som kommer för att hedra. Naturligtvis ordnar vi med bord och stolar för de
äldsta gästerna*

*Snittarna är små, vackert garnerade och perfekta att äta med fingrarna, ungefär i
storlek som en gammaldags femkrona.*

Dessa snittar ingår

- | | |
|---|---|
| ❖ <i>Engelsk dubbel trekants
sandwich med rökt lax &
pepparrotvisp.</i> | ❖ <i>Engelsk dubbel trekants
sandwich med rökt viltkött och
lingon.</i> |
| ❖ <i>Västerbottenpaj toppad med
creme fraiche och löjrom</i> | ❖ <i>Skagen toppad med handskalade
räkor och dill</i> |
| ❖ <i>Vegansk roséhummus</i> | ❖ <i>Kyckling & curry</i> |

samt

*alkoholfri cidér, mineralvatten,
kaffe/the med chokladbiskvi*

498:-/kuvert

eller

*Vill ni komplettera med något sött erbjuder vi en samling små bakverk, frukt, choklad
och kakor tillsammans med kaffe/the.*

598:-/kuvert

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

Café Complé

Ett generöst och klassiskt kaffebord i gammaldags stil, där inget saknas. Här dukar vi upp ett stort utbud av godsaker som hör kaffestunden till.

Chokladrutor, bullar, vetelängd, punschrullar, chokladbollar, kolakakor, finska pinnar och praliner. Som pricken över i väljer ni själva vilken tårta eller vilka tårtor ni vill ha från vårt sortiment på sida 8.

Kaffe/the och saft ingår och serveras självklart varmt och nybryggt.

449:-/kuvert

Kaffe/the med tårta

En klassiker som alltid uppskattas. Här serveras nybryggt kaffe/the tillsammans med en valfri tårta från vårt sortiment (se sida 8), fint uppskuren och upplagd på tårttallrik.

349:-/kuvert

Kaffe/the med tårtbuffé

För den som vill bjuda lite extra. Ett valfritt urval av våra mest omtyckta tårtor från vårt sortiment (se sida 8) dukas upp som buffé, så att gästerna själva kan välja sina favoriter.

Serveras med kaffe/the, allt vackert uppdukat och redo att njutas i lugn och ro.

395:-/kuvert

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

Smörgåstårter

*En riktig svensk klassiker som alltid är uppskattad. Vi serverar varje smörgåstårta med en fräsch grönsallad vid sidan av.
I alla alternativ ingår stilla vatten, mineralvatten och lättöl, samt kaffe eller te med chokladbiskvi. Tårtorna är rikligt tilltagna och passar perfekt till minnesstunder.*

Räkor och lax

En fräsch och havsinspirerad smörgåstårta med tre lager fyllning: skagenröra, tonfiskröra och coleslaw.

Toppas med skagenröra, handskalade räkor, rökt lax, kokt ägg, citron, dill och sallad.

449:- /kuvert

Vilt och kött

En matig smörgåstårta med tre lager fyllning: viltröra med lingon, rökt skinka med ostcrème och mimosasallad.

Toppas med mild dijonmajonnäs, rökt skinka, viltkött, rostbiff, sallad, cornichons och persilja.

489:- /kuvert

Vegansk

En färgstark och växtbaserad variant med roséhummus, vegansk majonnäs med tärnade grönsaker och coleslaw mellan lagren.

Toppen täcks med vegansk majonnäs och rikligt med färska grönsaker.

499:- /kuvert



*Våra tårter är ett uppskattat tillval som enkelt kan läggas till.
Se sortimentet på sidan 8. Pris 89:- Med biskvi: 99 :-*

*Menyerna 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, skagenröra, handskalade räkor, lax, ost, skinka, köttbullar, rödbetssallad
och rostbiff.*

samt

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

Sandwich "Sandvikare"

Tre danska smörrebröd på svenskt vis. Serveras på tallrik

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

❖ *Brie, gorgonzola och
färskost med
fikonmarmelad toppad
med skivad jordgubbe*

❖ *Rostbiff, dansk
remoulad toppad med
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 skagenröra. Dekorerad med färska räkor, dill, lax och citron.*

samt

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



*Våra tårter är ett uppskattat tillval som enkelt kan läggas till.
Se sortimentet på sidan 8. Pris 89:- Med biskvi: 99 :-*

*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

595:-/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

479:-/kuvert



Våra tårter är ett uppskattat tillval som enkelt kan läggas till.

Se sortimentet på sidan 8. Pris 89:- Med biskvi: 99 :-

*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 kycklingsinneerfilé,
samt ett urval italienska charkuterier,
fransk potatissallad och västerbottenostpaj.*

samt

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

Sallader

Välj mellan

*Skaldjur/kyckling/ost & skinka
(Med pasta, 19:-/kuvert)*

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

samt

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

Pajer

Välj mellan

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

*Till detta serveras även
sallad & dressing*

samt

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

Barnmeny

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

samt

*Läsk/saft
chokladbiskvi
119:-/kuvert*

Engelsk sconesbuffé

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

samt

*Kaffe/the
429:-/kuvert*



*Våra tårter är ett uppskattat tillval som enkelt kan läggas till.
Se sortimentet på sidan 8. Pris 89:- Med biskvi: 99 :-*

Tårtor

- | | |
|--|-------------------------------|
| ❖ <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 tårtor 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.

Drycker

Vitt

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

Rött

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

Mousserande viner

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

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

Vill ni ta med eget vin eller bubbel går det alldeles utmärkt. Vi ser till att drycken är kylld och att passande glas finns på plats. Detta ordnar vi gärna mot en mindre serveringsavgift på 29:- per kuvert.

Priser för uthyrning (inkl. moms)

<i>Tält 6x3 meter.....</i>	<i>2900:-</i>
<i>Enbart personalhyra dagtid.....</i>	<i>685:-/tim (min. 6 tim)</i>
<i>Enbart personalhyra kvällar & helger.....</i>	<i>785:-/tim</i>
<i>Dukhyra (enbart).....</i>	<i>98:-/duk</i>
<i>Porslinshyra (helt kuvert).....</i>	<i>65:-/kuvert</i>
<i>Transport</i>	<i>900:-/tim</i>
<i>Styckpris, glas/tallrik etc.</i>	<i>15:-/st</i>
<i>Ståbord med duk</i>	<i>185:-/st</i>

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 är iklädd vit serveringsuniform. Vill ni hyra hovmästare eller restaurangchef så går detta också bra.

Varmrätter

På vår hemsida hittar ni ett urval av varmrätter som anpassas efter säsongens råvaror. Utbudet varierar under året och vi uppdaterar det löpande. Har ni egna önskemål eller särskilda favoriter tar vi gärna emot dem och skräddarsyr menyn efter era önskemål.

Vad ingår i priset ?

I samtliga menyförslag ingår utbildad serveringspersonal som är klädd i proper serveringsuniform. Vår personal finns på plats i fem timmar, vilket inkluderar dukning, servering, diskret närvaro under måltiden samt städning efteråt. Vid behov av ytterligare tid debiteras överskjutande timmar enligt ordinarie taxa.

Ni får även tillgång till kostnadsfri rådgivning från oss inför minnesstunden. Vi finns tillgängliga både på telefon och via e-post för att svara på frågor, komma med förslag eller hjälpa till att hitta lösningar som passar just ert upplägg.

Vi står för all dukning med vita dukar till samtliga bord, inklusive minnesbordet. Där ingår även levande ljus samt säsongsblommor som till exempel rosor, tulpaner eller andra snittblommor beroende på årstid och tillgång. Samma blomsterarrangemang och ljus ingår även till borden där gästerna sitter.

I måltidspriset ingår även alkoholfria drycker: stilla vatten, mineralvatten, lättöl samt kaffe och te. Samtliga priser i vår meny är inklusive moms.

Vad tillkommer ?

Transport tillkommer med 900 kr per timme (inkl. moms). I priset ingår allt: miljövänligt fordon, förare, bränsle, trängselskatt, vägavgifter, parkering och full försäkring

Om lokalen för minnesstunden hyrs separat tillkommer hyra enligt överenskommelse med den aktuella uthyraren. Denna del faktureras direkt från lokalvärden och ingår inte i vår faktura.

Betalning

För att förenkla hanteringen i samband med begravningen fakturerar vi alla kostnader för minnesstunden direkt till den ansvariga begravningsbyrån. På så sätt får ni en samlad faktura för hela arrangemanget, vilket underlättar inför bouppteckning och efterarbete.

Ändring av gästantal & avbokning

Ni har möjlighet att justera antalet gäster fram till 48 timmar före minnesstunden, vilket ger god flexibilitet om något skulle ändras. Vid sen avbokning, det vill säga senare än 10 dagar före evenemanget, debiteras kostnaden för den personal vi redan har bokat in – motsvarande 6 timmars arbete à 685 kronor per timme.

Mindre sällskap

Vi välkomnar självklart även mindre sällskap. Oavsett om ni är ett litet familjesällskap eller en mindre grupp vänner så ser vi till att ni får samma omtanke, kvalitet och service som vid större arrangemang.

För att täcka de fasta kostnaderna tillkommer en personalkostnad när antalet gäster är färre än 20 personer:

- ❖ *Vid 15–19 personer: 900 kr*
- ❖ *Vid 10–14 personer: 1 800 kr*
- ❖ *Vid färre än 10 personer: 2 400 kr*

Allergier och specialkost

Vi är noga med att alla gäster ska känna sig trygga och inkluderade. Eventuella allergier eller behov av specialkost anmäls i förväg, så förbereder vi ett anpassat alternativ. Om inget annat är överenskommet i förväg, utgår vi alltid från den information vi fått vid bokning.

Övrigt.

Vi vill att varje minnesstund ska kännas personlig och genomtänkt. Har ni egna önskemål kring mat eller dryck, utöver det som finns i våra menyer, är ni varmt välkomna att höra av er. Vi gör alltid vårt bästa för att hitta lösningar som passar just er och anpassar oss gärna efter särskilda önskemål. Ingenting är omöjligt när det kommer till att skapa en stund som känns rätt.

Observera att vissa mindre justeringar i menyerna kan förekomma beroende på säsong och tillgång på råvaror. Om någon ändring behöver göras meddelar vi alltid detta i förväg, så att ni känner er trygga med vad som serveras.

Kontakt

För ert ärende rekommenderar vi att ni använder vår hemsida. Där finns all information ni behöver samlad på ett lättöverskådligt sätt och ni kan enkelt lägga er beställning när det passar er. Detta hjälper oss att ge er snabb och smidig återkoppling.

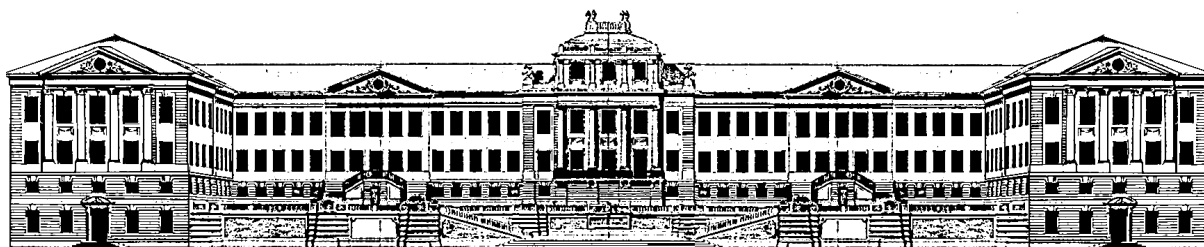
Om ni har frågor, särskilda önskemål eller behöver rådgivning är ni varmt välkomna att kontakta oss direkt via mail. Vi svarar gärna på era funderingar och hjälper er att anpassa arrangemanget efter just era behov.

Hemsida

www.fredrikshovscatering.se

E-post

fredrikshovscatering@gmail.com



*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 bokning 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*