



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 minskar 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 481,-/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.

Vårt motto är "omsorg i varje detalj"

Vi sätter stort värde i att lyssna på era önskemål och förväntningar och göra allt för att uppfylla och överträffa dessa.

Vi ser fram emot vidare kontakt och ett trevligt samarbete

Väl mött på Riddarhuset
Källarmästare Sita Hildebeck-von Essen

MENY

VÅR OCH SOMMAR 2025

FÖRRÄTTER

Sparrissoppa

med ankrilette, surdegskrutong och friterad purjolök

Riesling Trocken Kloster Eberbach

182:-

Riddarhusets Skagen

løjrom, smörstekt toast och citron

Nathalie & Gilles Fèvre Chablis

219:-

Gravad hälleflundra

potatis- och blåmusselcrème, babytomat, dragonolja och musselbuljong

Joel Delaunay Le Grand Ballon Sauvignon Blanc, Loir

183:-

Tartar på kalv och tonfisk

soyamayo, picklad avokado, stenbitsrom och pommes allumettes

Riesling Trocken, Kloster Eberbach

191:-

Matjessill

gräslöksroyal, hembakat knäckebrisp, isad rödlök och brynt smör

Öl och snaps

159:-

Färsk inkokt vit sparris (april-juni)

beurre blanc, panchetta-crisp och babyspenat

Bourgogne Blaanc, Joseph Drouhin

193:-

VARMRÄTTER

Gös

färserad med pilgrimsmussla, serverad med grön sparris, ramslöksås och krossad smörad potatis

Joel Delaunay Le Graand Ballon Sauvignon Blanc, Loire

423:-

Torskrygg

brynt smörskum, tomat, picklad rödlök, crisp på lufttorkad skinka samt jordärtskockspuré

Bourgogne Blanc, Joseph Drouhin alt Bourgogne Rouge, Joseph Drouhin

416:-

Kalvytterfilé

primörer, sommartryffel, bakad lök, schalottensky och potatispuré med riven tryffel

Château de Reignac, Bourdeaux

399:-

Mowitztupp

ballotine serverad med primörärtor, smörad tuppbuljong, potatiskaka och syrade ärtskott

Bourgogne Rouge, Joseph Drouhin

338:-

Lammrostbiff

primörer, semitorkad tomat, krokett med lammlägg samt syrlig örtvelouthé

Côte du Rhône, Amaadiu

387:-

DESSERTER

Sommarpavlova

vispad syrad grädde, kärnmjölksorbet, färska bär och bärcoulis

Moscato d'Asti Massolini

172:-

Jordgubbar

vispad jordgubbspannacotta, vaniljglass, rostad vit choklad, limesirap och krossade drömmar

Moscato d'Asti Massolini

165:-

Inkocht rabarber

med rostad mandelkaka, isad rabarbersoppa, saltrostad mandel och yoghurtglass

Sauternes, Château Fontebride

171:-

Choklad

brownie, mörk chokladcrème, ljus chokladmousse och rårörda bär

Late Bottled Vintage Port, Churchill

179:-

Coupe Colonel Limoncello

citronsorbet och limoncello

167-

Gruyère

rosmarinhonung och delikatessknäcke

Sauternes, Château Fontebride

155:-

CANAPÉER & SNITTAR 39:-/st

- Tartelett med Skagen, forellrom och dill
- Parmesanpaj, gräslökscrème och syrad lök
- Riddarhusnitt, slottskaviar, dill, gräslök och rödlök (serveras varma)
- Lax, pepparrot, färskost
- Tartelett med anklever, portvin, fikon
- Tartar på kalv och tonfisk, picklad avokadocrème och färsk stenbitsrom i sked
- Friterad jordärtskocka med parmesan och tryffel
- Bellaverde broccoli med puffat ris och jalapenomayo
- Färska ostron med citron

SMÖRREBRÖD alla smörrebröd serveras på danskt rågbröd

Skagen, forellrom, citron och dill	135:-
Rödbetsgravad lax, gräslöks crème och citron	129:-
Rostbiff, dansk remoulad och friterad lök	121:-

TÅRTA

Riddarhusets Prinsesstårta	96:-
Saltkaramelltårta med mörk choklad och hasselnötsbotten	105:-
Säsongens tårta	95:-
Brölloptårta (Prinsesstårta, Rostad vit choklad eller "White Lady")	112:-

PETIT FOURS

Riddarhusets chokladtryffel	39:-
Macarons	35:-

VICKNING

Wienerkorv med bröd, senap och ketchup	31:-
Sliders, högrev, tryffelmayo, tomat, rökt cheddar och sallad i briochebröd	70:-
Riddarhusnitt, slottskaviar, dill, gräslök, rödlök och färskost (serveras varm).	39:-

PERSONALMAT

Serveras till musiker, fotografer etc. Dryck tillkommer	165:-
---	-------

DRYCK

MOUSSERANDE & CHAMPAGNE

Antech Eugénie Brut, Crémant de Limoux Frisk med pigg syra och balanserade aromer av citrus & stenfrukt	403:-
Palmer & Co, La Reservé Brut Frisk, nyanserad och elegant med en fin doft av brioche, nougat, röda äpplen samt inslag av rostade nötter	611:-
Palmer & Co, Blanc de blancs 2017 Frisk, nyanserad och elegant med en fin doft av brioche, nougat, röda äpplen samt inslag av rostade nötter som huvudsakligen kommer av vinets ålder	699:-

VITA VINER

Joel Delaunay Le Grand Ballon Sauvignon Blanc, Loire	349:-
Riesling Trocken, Kloster Eberbach Torr med en fruktig karaktär, honungsmelon, citrus och lite blommig	398:-
Nathalie & Gilles Fèvre Chablis Härlig textur, flitig mineralitet och förförisk friskhet	491:-
Bourgogne Blanc, Joseph Drouhin En frisk Chardonnay med klassiska ekfats toner och en lätt ton av rostad mandel och tropisk frukt	491:-

RÖDA VINER

San Bruno Barbera, Piemonte	349:-
Château Reignac Rouge, Bordeaux Klassisk elegant Bordeaux med fin tanninstruktur och pigg syra. Merparten Merlot gör att vinet får inslag av mörka bär och frukt. Vinet har även en fruktighet och inslag av fat	427:-
Côte du Rhône, Amadieu Rund, varm mörk frukt med mycket örtiga inslag och sydfranska kryddor	406:-
Bourgogne Rouge, Joseph Drouhin Denna Pinot är frisk och rik i doften med inslag av röda bär såsom jordgubbar och hallon samt en fin kryddighet och fina lakritstoner. Smaken är frisk och balanserad med smaker som i doften, balanserad syra och fina taninniner. Fin elegant eftersmak.	512:-

DESSERTVINER

Moscato d'Asti, Massolino Lätt pärlande, fruktigt och inte allt för sött	399:-
Sauternes, Château Fontebrière 37,5 cl Generös smak av söt citron, lichi, honung och en pigg syra med en fräsch söthet	320:-
Late Bottled Vintages Port, Churchills Ett fylligt portvin som är lagrat på fat extra länge	520:-

ÖL

Melleruds	61:-
Alkoholfri öl	34:-

AVEC & DRINKAR

Cognac, Calvados, Wiskey, Rom	24:-/cl
Bailys, Punsch	20:-/cl
Snaps 5cl	65:-
Gin-,Vodka- och Romdrinkar	110:-
Hot Shot	69:-

ALKOHOLFRITT

Richard Juhlin, mousserande alkoholfritt vitt vin	199:-
Alkoholfritt vin	150:-
Ramlösa, Alkoholfri öl	34:-
Coca-Cola, Sprite	35:-

KAFFE & TE

Kaffe eller Te	29:-
----------------	------