

MENYER



Kontakta oss event@spetsen.se eller ring Mattias Büman 070-228 31 70 alt. Rikard Hallman 070-332 33 21

FRUKOST



KALLT

Ostbricka med fikon och apelsinmarmelad
Kokta ägg (hårda och löskokta)
Salami Napoli
Salami Milano
Leverpastej
Prosciutto crudo
Lök och morotssill
Pepparrotssill
Stekt inlagd strömming
Gravad lax
Inkoktlax
Varmrökt lax
Blandsallad på ekblad, lollo rosso, lollo bionda
Krämig kålsallad

Välj 1 sorts yoghurt:

Naturell
Kardemumma
Vanilj

DRYCK

Te
Kaffe
Kolsyrat vatten

Välj 2 sorters juice:

Apelsinjuice
Äppeljuice
Tomatjuice
Hallondryck
Blåbärsdryck

VARMT

Köttbullar
Prinskorv
Äggröra
Bacon
Grönsakstortilla

TILLBEHÖR

Saltgurka
Dill och senapsgurka
Tomater
Färskost smaksatt med brödkrydda
Färskost smaksatt med örter och citron
Smör
Rårörda hallon
Rårörda lingon

Välj 3 sorters bröd:

Levain
Danskt råg
Rågsurdegsgalette
Frukostfralla
Knäcke
Mini croissant

PRIS

159 kr (minimum 20 personer)

SMÖRGÅSAR

Surdegsbröd med skinka och riddarost	50 kr
Levain med skinka och riddarost	40 kr
Levain med skinka eller riddarost	30 kr
Surdegsbröd med sallad och tomat	35 kr
Ägg och kaviar på danskt rågbröd	40 kr
Rågbröd med salami och västerbottensost	40 kr
Rågbröd med leverpastej och saltgurka	50 kr

DRYCK

Kaffe / Te	25 kr
Juice	25 kr
Smootie i olika smaker	25 kr
Kolsyrat vatten	15 kr
Yoghurt	15 kr

Minimum 10 personer

Moms tillkommer på alla angivna priser.

HELDAG



FRUKOST

Levain med riddarost, skinka och sallad
Vaniljyoghurt med saltrostat havre och hallon
Kaffe / te
Juice

Pris: 98 kr

FÖRMIDDAGSFIKA

Kaffe / Te
Vatten
Kaffebröd

Pris: 75 kr

LUNCH

Konferenslunch
inkl. salladsbuffé, bröd, smör och dryck

Pris: 125 kr

EFTERMIDDAGSFIKA

Kaffe / Te
Vatten
Kaffebröd

Pris: 75 kr

Moms tillkommer på alla angivna priser.

MIDDAG



MENY 1

Soppa på jordärtskocka med halstrad oxmärgsterrin och portvinskokta små lökar

Knaperstekt fläksida med mandelpotatispuré, bakad äggula, persilja och senapssky

Vaniljpannacotta med kardemummakokt päron och saltrostat dinkelvete

Pris 395 kr

MENY 2

Rimmad lax med äggkräm, buljongkokt bakpotatis, dill, syrad rödlök och brynt smör

Kryddpepparstekt rådjursadel med kroppkakor, stekt Karl – Johansvamp och rostad svartpepparsky

Hasselnötskaka med chokladkräm, yoghurt och apelsinmousse

Pris 440 kr

MENY 3

Pepparstekt älgrostbiff medrostade rotfrukter, picklade gulbetor, rödvinssky, brynt smör och ängsyra

Stekt ankbröst med vitvinskok på cocoböna, morot, gullök och jordärtskocka med plommonsky

Chokladtryffel med kaneläpple och vaniljglass

Pris 470 kr

VINPAKET

Två viner	169 per / person
Tre viner	269 per / person
Fyra viner	359 per / person
Fem viner	459 per / person

MENY 4

Tartar på pilgrimsmussla med pocherat fine de clair ostron, syltad plommon tomat, krasse, surdegsflarn och ostronvinegrette

Smörstekt sejrygg med puré på kronärtskocka, havskräfta och gräddig kräftbuljong

3 sorters ostar med fikonmarmelad, frukt och nötbröd

Pris 425 kr

MENY 5

Soppa på jordärtskocka med halstrad oxmärgsterrin och portvinskokta små lökar

Rimmad lax med äggkräm, buljongkokt bakpotatis, dill, syrad rödlök och brynt smör

Smörstekt sejrygg med puré på kronärtskocka, havskräfta och gräddig kräftbuljong

Kryddpepparstekt rådjursadel med kroppkakor, stekt Karl – Johansvamp och rostad svartpepparsky

3 sorters ostar med fikonmarmelad och rostad danskt rågbröd

Kanelkokt äpple med vaniljglass och mandelflarn

Pris 725 kr

DRYCK

Champagne	110 kr / glas
Mousserande	85 kr / glas
Husets vin	75 kr / glas
Cocktail	110 kr / glas
Öl 33 cl	55 kr / flaska
Avec	22 kr / cl
Alkoholfritt	55 kr / glas

* För flera dryckesalternativ se separat meny

Moms tillkommer på alla angivna priser.

Kontakta oss event@spetsen.se eller ring Mattias Büman 070-228 31 70 alt. Rikard Hallman 070-332 33 21

BUFFÉ



Vi gör bufféer för 20-500 personer. Buffén bör bestå av minst tio delar (välj ex 2 sallader med 2 vinägretter, en soppa, 2 varmrätter, 2 sorters bröd och 2 sorters rörer)

SALLADER **Pris 25 kr/st**

Kokt blomkål med blancherade sockerärter, haricotsverts blandat i curry och äppelpuré

Sallad på kikärter, dinkel med böngroddar och senapsvinägrett

Kokta puylinser med grillad paprika, sticklök blandat i yoghurt smaksatt med citron och honung

Vitvinskock på coccoböner, morötter, fänkål med örtgremolata

Örtkokt quinoa, citronbakad aubergin, blancherade vaxbönor med olivolja

Sallad på emmervete, spenat, semitorkade körsbärstomater med dillpesto

Coleslaw på vitkål, purjolök, morötter och örtstekta champinjoner

Ugnsrostad broccoli, potatis med parmesan och schalottenlökvinägrett

Blancherad biffomat med fetaost, Kalamataoliver, rödlök, persilja och rödvinsvinägrett

KÖTT

Confiterad kyckling med tomatsås, timjan och Kalamataoliver **40 kr**

Rödvinsbräserad högre med morötter, gullök, champinjoner och enrisrökt fläsk **45 kr**

Örtstekt lammrostbiff med rostad jordärtskocka **50 kr**

Honung och äppelstekt fläskkarré med husets senap **40 kr**

Pepparstekt rostbiff med lökconfit och rödvinssky **45 kr**

Helstekt älginnanlår med syltade kantareller och senapskrutonger **50 kr**

Mini-Wallenbergare med rårörda lingon och brynt smör **50 kr**

DESSERTER **Pris 15 kr/st**

Vaniljpannacotta med hjortroncoulis

Ljus chokladbavarois med syltade plommon

Halloncheesecake

Äppel- och mandeltarte med vaniljsabayonne

Fruktsallad med stjärnanis

Chokladmoussetårta med syltade apelsiner

FISK

Ugnsbakad lax med babyspenat, sockerärter och syrad rödlök **40 kr**

Räkcrêps med citron och dillhollandaise **40 kr**

Inkokt lax med dillmajonnäs och rågbrödskrutonger **40 kr**

Citronbakad rödingfilé med gurksallad **50 kr**

Parmesangratinerad sejfilé med tomatsalsa **50 kr**

Queneller på gädda och lax med dill i vitvinsås **45 kr**

Fisk och skaldjurs-ceviche med tomat och koriander **45 kr**

Gravad lax med tillbehör **40 kr**

Skagenröra **35 kr**

Gubbröra **25kr**

SOPPA **Pris 30 kr/st**

Potatis och purjolöksoppa **Musselsoppa**

Rotfruktssoppa **Tomatsoppa**

Rostad spetskål och löksoppa **Gazpacho**

Crème ninon

BRÖD / RÖROR / VINÄGRETT **Pris 2 st för 30 kr**

Levainbröd **Frukt och nötbröd**

Danskt rågbröd **Vika knäcke**

Rågsurdegsguetter **Tapenade**

Auberginröra **Pesto**

Rostad paprika och fänkålssalsa **Lökvinägrett**

Aioli **Senapsvinägrett**

Rouille

Minsta antal: 20 personer à 10 rätter.

Moms tillkommer på alla angivna priser.

Maten i denna meny kan anses vara tilltugg eller snittar för den som vill, vi anser att man tar dom med händerna och äter i två tuggor. Vikt 35-50 g st.

Ankleverkräm och oxfile på surdegsbröd	35 kr
Rökt råräka med dillpesto på rågbröd	30 kr
Gravad lax på danskt rågbröd med gurksallad, senap och dill	25 kr
Toast skagen med löjrom	35 kr
Paj med västerbottenost och gräslök	25 kr
Älgrostbiff på levain med potatis och senapsmajonnäs	30 kr
Dilltortilla med getostkräm och avrugakaviar	30 kr
Rökt ankbröst med valnötter och äpple på rostad surdegsbaguette	30 kr
Parmesanfriterade vaktelägg	25 kr
Fine de clair ostron med tillbehör	25 kr
Pilgrimstartar på levain med schalottenlök, gräslök och citron	30 kr
Taleggiosticks med parmaskinka och ruccola	25 kr
Smördegssrulle med parmesan, basilka och prosciutto	25 kr
Kräftstjärtar på smördeg med kronärtskocka, majonnäs, dill	30 kr
Champinjon och räkräm på rostad rågsurdegsbröd	25 kr
Västerbotten och kronärtskockskräm på rostad danskt rågbröd	25 kr
Pecorinobröd	20 kr
Laxtartar på danskt rågbröd med pepparrotskräm och dill	25 kr
Tapenade på rostad rågsurdegsbröd	25 kr
Oxsylta på rostad levain med ingefära, apelsin, morot och rotselleri	25 kr

DRYCK

Champagne	110 kr / glas
Mousserande	85 kr / glas
Husets vin	75 kr / glas
Cocktail	110 kr / glas
Öl 33 cl	55 kr / flaska
Alkoholfritt	55 kr / glas

* För flera dryckesalternativ se separat meny

Moms tillkommer på alla angivna priser.

ALKOHOL

Champagne

NV Ruinart, Frankrike	550kr
NV Veuve Cliquot, Frankrike	1100kr
2002 Dom Perignon, Frankrike	2200kr

Mousserande

NV Prosecco di Valdobbiadene, Italien	390kr
NV Cremant d'Alsace, Frankrike	380kr

Vitt

Jacobs Creek, Australien	345kr
Geil Riesling, Tyskland	410kr
Domaine Begude, Frankrike	410kr
Temento Sauvignon Blanc, Österrike	390kr
Secateurs Chenin Blanc, Sydafrika	390kr

Rött

Jacobs Creek, Australien	345kr
Xavier Rouge, Frankrike	390kr
Hunky Dory Pinot Noir, Australien	450kr
Paso a Paso Tempranillo, Spanien	390kr
Dolcetto di Dogliani, Italien	480kr

Öl

Carlsberg Hof	50kr
Carlsberg Export	55kr
Staropramen Lager	55kr
Staropramen Dark	55kr

Avec

Whisky	22kr/cl
Cognac	22kr/cl
Calvados	22kr/cl
Rom	22kr/cl
Likör	22kr/cl

ALKOHOLFRITT

Rött/vitt vin	110kr
Cider	65kr
Carlsberg non-alcoholic	45kr
Mousserande	110kr
Lättöl	25kr
Coca Cola	25kr
Coca Cola Light	25kr
Fanta	25kr
Sprite	25kr
Kolsyrat vatten 50cl	25kr
Kaffe/te	28kr

* Priserna är beräknat per flaska

Om ni har beställt middag med tillhörande vinpaket så skraddarsyr vi vin efter middagen så mat och dryck kombinationen blir den bästa för er.

Allmänna villkor för konferenser och övriga arrangemang

Dessa allmänna villkor gäller under förutsättning att de bilagts bekräftelsen av beställningen eller det på annat sätt överenskommits mellan parterna att dessa allmänna villkor skall gälla.

1. Definitioner

Ett arrangemang är när lokaler tillhandahålls med eller utan logi och/eller förtäring, t.ex. för konferens, eller vid grupp- och festvåningsbeställning. Beställare är den person – juridisk eller fysisk – som är betalningsskyldig för arrangemanget.

Med leverantör avses den anläggning som levererar arrangemanget. En beställnings värde är avtalat pris för hela beställningen eller summan av beställt antal deltagare multiplicerat med avtalat pris per deltagare per dag, och priset för särskilt beställda tjänster.

2. Beställning

Beställning kan ske muntligt eller skriftligt. Leverantören skall bekräfta mottagandet av en beställning skriftligt

4. Särskilda önskemål vid beställning

Har beställaren särskilt önskemål gällande t.ex. specialkost, husdjur m.m. skall det framföras redan vid beställningstillfället. Detsamma gäller om beställaren kräver särskilda säkerhetsarrangemang. Självklart tar vi emot särskilda önskemål, men vi kan då inte garantera att beställningen blir som ni önskar.

5. Värdefull egendom

Om beställaren vill ta med sig egendom av högt värde och förvara den i leverantörens förvaringsutrymmen, bagagerum eller värdeskåp, skall beställaren upplysa leverantören om detta vid beställning. Vid stöld eller liknande är leverantören ersättningsskyldig endast om leverantören genom skriftlig bekräftelse har åtagit sig att ansvara för egendomen.

6. Avbeställning

Avbeställning skall ske skriftligt. Vid avbeställning senare än 10 arbetsdagar före arrangemangets första dag skall beställaren ersätta leverantören med en viss procentsats av värdet på beställningen. Vår tillämpade procentsats är 15 % av hela beställningen. Vid avbeställning av del av beställning skall ersättningen avse den avbeställda delen.

7. Betalning

Beställaren är ansvarig för samtliga enligt beställningen uppkomna kostnader. Om deltagarna skall betala något var för sig måste detta godkännas av leverantören. Uteblir deltagare från beställd måltid medför detta inte rätt till nedsättning av priset. Betalning skall ske enligt överenskommelse. Har avtal träffats om betalning mot faktura skall beställaren utge full likvid inom 10 dagar från fakturans datum. Om betalningsfristen överskrids har leverantören rätt att debitera dröjsmålsränta från förfallodagen med gällande referensränta med ett tillägg av åtta procentenheter. Vid fakturering tillkommer faktureringsavgift.

8. Reservation för prisändringar

a) Om leverantören vill reservera sig för prishöjningar skall leverantören tydligt ange detta i sin skriftliga bekräftelse av mottagandet av beställningen. b) Leverantören skall omgående informera beställaren när pristillägg sker.

9. Force majeure

Strejk, lockout, eldsvåda, explosion, krig eller liknande krigstillstånd, väsentliga inskränkningar i leveranser eller andra omständigheter utanför leverantörens kontroll, berättigar leverantören att häva avtalet utan skyldighet att utge skadestånd.

10. Ansvar för egendom/vållande av skada

Leverantören har inget strikt ansvar för egendom som förvaras i leverantörens lokaler. Skulle det visa sig att leverantören eller dess anställda handlat vårdslöst eller oaktsamt eller på annat sätt haft skuld i att egendom förkommit eller skadats, ansvarar leverantören för den förkomna/skadade egendomen. Leverantören ansvarar också för egendom som förvaras i av leverantören låst förvaringsutrymme, om inte egendomen är av särskilt högt värde (se punkten 5). Beställaren är å sin sida ansvarig för skada som denne själv eller dess deltagare genom försummelse vållar leverantören.

11. Tvister

För att lösa tvister eller oklarheter vid konferenser och övriga arrangemang, står SHR:s ansvarsnämnd kostnadsfritt till parternas förfogande. SHR:s medlemsföretag har förbundit sig att följa ansvarsnämndens beslut.