

MENYER



Kontakta oss event@spetsen.se eller ring 08-736 42 51

FRUKOST



SMÖRGÅSAR

Surdegsbröd med sallad och tomat	25 kr
Levain med skinka och riddarost	30 kr
Ägg och kaviar på danskt rågbröd	40 kr
Rågbröd med salami och västerbottensost	40 kr
Rågbröd med leverpastej och saltgurka	40 kr
Rågbröd med räkor, ägg och dillmajonnäs	50 kr

YOGHURT

Vaniljyoghurt med rårörda hallon	25 kr
Vaniljyoghurt med rårörda blåbär	25 kr
Kardemummayoghurt med äpple	25 kr
Citron- och vaniljyoghurt	25 kr

Saltrostat havre ingår i alla yoghurtar.

DRYCK

Kaffe / Te	20 kr
Kolsyrat vatten	10 kr
Äpplejuice	10 kr
Apelsinjuice	10 kr
Tomatjuice	10 kr
Tranbärsjuice	10 kr
Tropisktjuice	10 kr

SMOOTIE

Blåbärssmootie	20 kr
Hallonssmootie	20 kr
Banansmootie	20 kr
Jordgubbsmootie	20 kr

VARMT

Bacon
Prinskorv
Äggröra

Alla till ett pris av 35 kr

SÖTBRÖD

Crossiant	12 kr
Pain au chocolat	12 kr
Kanelbulle	15 kr
Kardemummabulle	15 kr

Minimum 20 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

LUNCH

Konferenslunch
inkl. salladsbuffé, bröd, smör och dryck

Pris: 125 kr

EFTERMIDDAGSFIKA

Kaffe / Te
Kolsyrat vatten/Stilla vatten
Kaffebröd

Pris: 75 kr

EFTERMIDDAGSFIKA

Kaffe / Te
Kolsyrat vatten/Stilla vatten
Kaffebröd

Pris: 75 kr

Minimum 20 personer

Moms tillkommer på alla angivna priser.

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**

- Coleslaw på strimlad vitkål, morot och granny smith äpple
- Blancherade kvisttomater med fetaost, kalamataoliver, rödlök och basilika
- Ceasarsallad med krutonger
- Sallad på rostade rotfrukter, fetaost, babyspenat och persilja
- Rostad zucchini, aubergine och rödlök med chilivinägrett
- Tomatsalsa med koriander, rödlök, chili och citron
- Risoni med mozzarella, soltorkade tomater och rucola
- Sallad på vaxbönor, haricots verts, broccoli, rucola och syrad lök

KÖTT

- Honung och ingefärsglacerad fläskkarré med stekt äpple **40 kr**
- Ugnsbakad kycklingfilé med rostat vitlöksmör **35 kr**
- Kallskuren pepparrostbiff med syrad rödlök och krutonger **35 kr**
- Kycklinggryta med rosmarin och champinjoner **35 kr**
- Dragon bräserad högrev med morot **35 kr**
- Helstekt fläskytterfilé med balsamvinägersky och örtsmör **40 kr**

DESSERTER **Pris 15 kr/st**

- Pannacotta med hjortron
- Chokladmousse med havtorn och rostad mandel
- Fruktsallad med vaniljgrädde och havresmul
- Kardemummakaka med äppelkompott och vaniljgrädde
- Valrhona chokladkaka med hallon och mynta

FISK

- Kall inkokt lax med dillmajonnäs och krutonger **40 kr**
- Fisk och skaldjurs-ceviche med lime, koriander och gräslök **40 kr**
- Gravad lax med tillbehör **35 kr**
- Skagenröra med pepparrot **40 kr**
- Gubbröra **25 kr**
- Varmrökt lax med pickels i majonnäs **40 kr**
- Ugnsbakad lax med soltorkad tomat, crème fraiche och babyspenat **40 kr**
- Ångad sejfilé med brynt smör, rostad blomkål **45 kr**
- Laxpudding med skirat smör, citron och dill **40 kr**

SOPPA **Pris 30 kr/st**

- Potatis och purjolöksoppa
- Rotfruktssoppa
- Rostad spetskål och löksoppa
- Musselsoppa
- Tomatsoppa
- Gazpacho

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

- Levainbröd
- Danskt rågbröd
- Rågsurdegsguetter
- Auberginröra
- Rostad paprika och fänkålssalsa
- Aioli
- Frukt och nötbröd
- Vika knäcke
- Tapenade
- Pesto
- Lökvinägrett
- Senapsvinägrett

Minimum 20 personer

Moms tillkommer på alla angivna priser.

MIDDAG



MENY 1

Lagrad matjesill med rostad kavring, gräslök, rödlök, äggula och brynt smör

Knaperstekt fläksida med mandelpotatispuré, syrad kål med kummin och vattenkrasse

Bakad höstäpple med vaniljglass och kanelmul

Pris 425 kr

MENY 2

Kantarellsoppa med rostad levain, kryddkrasse och syrad morot

Rödvinbräserad oxkind med mandelpotatispuré, picklad pärlök och knaprigt sidfläsk

Kardemummakaka med rabarbersorbet, maräng och saltrostat havre

Pris 495 kr

MENY 3

Sotad gravlax med kräm och smul av västerbottensost, forellrom och rädisa

Ugnsbakad röding med syrad grädde, sikrom, gräslök och dillslungad potatis

Chokladkaka med havtornssorbet och rostade cashewnötter

Pris 495 kr

VINPAKET

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

MENY 4

Morotssoppa med ingefära, färskost och rostade solrosfrön

Lättrökt torskfilé med gravad citron, dillkräm och smörad potatis

Brödpudding med blåbärskompott och vaniljglass

Pris 495 kr

MENY 5

Lagrad matjesill med rostad kavring, gräslök, rödlök, äggula och brynt smör

Kantarellsoppa med rostad levain, kryddkrasse och syrad morot

Rödvinbräserad oxkind med mandelpotatispuré, picklad pärlök och knaprigt sidfläsk

2 sorters svenska ostar med marmelad och rostad kavring

Kardemummakaka med rabarbersorbet, maräng och saltrostat havre

Pris 625 kr

DRYCK

Champagne	110 kr / glas
Mousserande	85 kr / glas
Husets vin	75 kr / glas
Öl 33 cl	55 kr / flaska
Cocktail	110 kr / glas
Avec	22 kr / cl
Alkoholfritt	35 kr / glas

Minimum 20 personer

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.

FISK

Toast skagen med sikrom och dill	30 kr
Laxtartar med cidervinägersenap och pepparrotskräm	25 kr
Gravad lax med senapskräm, picklad smålök på rostad rågsurbaguette	25 kr
Handskalade räkor med dill, citronkräm på levain	30 kr
Löjrom med gräslök, gräddfil på danskrågbröd	40 kr
Varmrökt lax med gräslökskräm	25 kr
Pilgrimsmusla i citron och chilimarinad på torkad levainbröd	30 kr

KÖTT

Gödkalvsrostbiff med syrad lök, dijonmajonnäs på rostad levainbröd	25 kr
Ankleverkräm med körsbärsmarmelad och kryddkrasse	30 kr
Oxtartar med cidervinägersenap syrad lök på danskrågbröd	30 kr
Blodpudding med lingonkräm och baconsmul	25 kr
Rostad pumpakräm med kryddkrasse och rökt ryggbiff	35 kr
Chevréfylld prosciutto med inkokta fikon	25 kr

VEG

Kronärtskocka och västerbottensoströra på rostat levainbröd	25 kr
Västerbottensostpaj med hängd gräddfil och gräslök	20 kr
Tapenad på torkad vetebaguette	20 kr
Soltorkad tomat, färskost och basilika på danskrågbröd	20 kr

DRYCK

Champagne	110 kr / glas
Mousserande	85 kr / glas
Husets vin	75 kr / glas
Öl 33 cl	55 kr / flaska
Cocktail	110 kr / glas
Avec	22 kr / cl
Alkoholfritt	35 kr / glas

Minimum 20 personer.

Moms tillkommer på alla angivna priser.

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.