

SOPHIAHEMMET

Restaurang & Catering



Sabis 

PASSION FÖR MAT SEDAN 1874.

VÄLKOMMEN TILL RESTAURANG SOPHIAHEMMET

Hos oss tillagas all mat från grunden med ett noggrant urval av råvaror. Vår ambition är att i möjligaste mån välja närproducerade, ekologiska, certifierade och miljöanpassade råvaror och produkter.

Vi finns här på Sophiahemmet för att serva våra gäster med lunchmaten och ser gärna även att vi få hjälpa ditt företag med dess evenemang.

Vi kan leverera frukosten till morgonmötet och eftermiddagsfikat till personal- eller kundmötet. Och naturligtvis hjälper vi även till med maten inför lunchmötet på kontoret.

Vid de tillfällen som kräver något extra, ordnar vi affärlunchen eller middagen åt er i några av de små gästmatsalarna. Vi serverar allt från en rätt till tre-rättersmenyer med tillhörande dryckespaket.

Ska företaget samla en stor grupp till en kvällstillställning är ni välkomna att abonnera hela matsalen där vi kan servera en härlig buffé till er – och då även självklart med all tillhörande service.

Ska du ha en privat tillställning är vi gärna med och levererar en god buffé till ditt hem.

I denna folder har vi samlat ett urval av det vi kan erbjuda dig och ditt företag. Har du frågor eller vill veta mer om vad vi kan erbjuda så maila eller ring oss gärna på sophiahemmet@sabis.se alt. tel. 406 20 92

Restaurang Sophiahemmet

Besöksadress: Valhallavägen 91, ingång 91G bv. Tel: 08-406 20 92
Mail: sophiahemmet@sabis.se. Besök oss gärna på www.sabis.se

Varmt välkommen att kontakta oss!

/Anette med medarbetare

SOPHIAS SVENSKA KLASSIKER 325:-/pers

Anjovischeesecake

Två sorters sill

Gravad lax med hovmästarsås

Ägghalor med räkor och rom

Gubbröra med knäkesticks

Rensteksröra i tunnbröd

Rostbiff med färskpotatisallad

Varmrökt lax med dillmajonäs

Miniomeletter med gräddfil och hackad gräslök

Västerbottenpaj



Bra att veta!

För att kunna garantera att hinna få hem de råvaror som krävs behöver vi din beställning minst tre dagar i förväg. Minsta antal för beställning av bufféer är 10 personer.

TILL VÅREN & SOMMAREN 325:-/pers

Ceviche på scampi och pilgrimsmussla med gurksalsa

Lätt rimmad och halstrad lax i dilltäck

Västerbottenpaj med rödlök, crème fraiche och löjrom

Inkokt lax med örtmajonäs och citrusmarinerad späd morot

Kalvfilé med syrad smälök

Rabarber och fänkålssallad med dill

Färskpotatisallad med sommarprimörer och vinägrette

Limemousse med jordgubbar och mandelbiskvier i glas

Rabarberpaj med vaniljcrème

TILL HÖSTEN & VINTERN 325:-/pers

Smördegsinbakade svamprullar

Kräftstjärtar marinerade i krodill och fänkål

Granbarrsgravad lax med mild senapscreme

Kalvfilé med syltade kantareller och tranbär

Paj med spenat och chevre

Rödbetor honungsrostade med pinjenötter och ruccolasmör

Bakpotatis "mini" med med gräddfil och löjrom

Liten chokladmousse i glas

Äppelpaj med vaniljgrädde

*Välkomna dina gäster
med våra fina canapéer!*

SOPHIAS ASIENINSPIRERADE 325:-/pers

Seviche med räkor, koriander och mango

Lätthalstard tonfisk med Nicoisesallad

Teriyakimarinerad rostbiff med strimlad gurka

Strimlad biff med soja, chili, sesam och cashewnötsdipp

Glasnudelsallad med soja, pakshoi, chili och citrongräs

Grönsaksratatouille med currypasta i krämig kokossås

Sophias cheesecake med bär

SOPHIAS MEDELHAVSINSPIRERADE 325:-/pers

Scampi med mango och nektarinsalsa

Sparris med tryffel och riven parmesan

Grillade små kronärtskockor med kapris

Kotlettrad med medelhavsfillning och ugnsbakade körsbärstomater

Paj med mozzarella och körsbärstomater

Rostade grönsaker med fetaost och oliver

Matvetesallad med bönor, pinjenötter och granatäppelkärnor

Lemoncurde och yoghurt i glas med granatäpple

FROSSA I VÅR SKALDJURSBUFFÉ

Ostron med tillbehör, hummer, krabba, räkor och havskräftor.

Västerbottenpaj, dipsåser och hembakat bröd.

Dagspris, fråga efter aktuell information

SMÖRGÅSAR, WRAPS & LUNCHMENY

Vi ordnar allt till frukost- eller eftermiddagsmötet, affärslunchen och middagen. Fråga oss efter våra menyer.

*Komplettera buffén med vår
härliga ostbricka!*

Blåmögel, kittost, hårdost och
fårost med fikonmarmelad, sul-
tanrussin och tryffelhonung.

från 65 kr/pers





Sabis är serviceföretaget med passion för mat.

Våra kundproffs erbjuder mat och möten till kvalitetsmedvetna kunder, för vardag & fest.