

## RESTAURANG SABIS HAGA

# Middagsmeny

GÄLLER MAJ-AUGUSTI

2026

Mini antal 15 personer gäller för middags- och bufféményerna

MED RESERVATION FÖR ÄNDRINGAR

### Fördrink

Provetto Bianco Brut, Spanien	335kr/fl
Aperol spritz	95
Fläder spritzer	95
Giin & Tonic 3cl	95

Alkoholfritt mousserande	335kr/fl
Rabarber mousserande, Färnö Odlingar	330kr/fl
Svart vinbär mousserande, Färnö Odlingar	330kr/fl

### Mingel

Charkuteribricka Mini 10p	185
------------------------------	-----

Ostbricka med tillbehör Mini 10p	185
-------------------------------------	-----

Hagas pizza	175
Välj mellan vegetarisk och salami	
Glutenfri pizza	198

Wraps	fr 110
-------	--------

Smörgåstårta 10/15/20 bitar	165
Lax och handskalade räkor	
Skinka och rostbiff	
Vegetarisk	

### Snacks

Oliver 100g	45
Chips	30
Blandade nötter	30

### Snittar/stubbar 50.-/st

Vi ser helst att ni väljer högst två alternativ, mini antal 10st

Skagenröra på handskalade räkor  
Brieost och fikonmarmelad med rostade  
pumpakärnor  
Kyckling curryröra  
Kallrökt lax och färskostkräm  
Het tonfiskröra med kapis och picklad lök  
Tomatröra med basilika

### Canapéer 60.-/st

Skagenröra på handskalade räkor  
Fetaostkräm med timjan och fikon  
Kallrökt lax och färskostkräm med dill och citroncest

### Beställning & kontakt

Gör din beställning via [haga@sabis.se](mailto:haga@sabis.se) eller 08-687 77 50

. Din beställning behöver vi få minst 7 dagar innan leverans Gäller det kvällsarrangemang eller större arrangemang önskar vi gärna minst 10 dagar innan.

Önskar man personal på plats, tillkommer serviskostnad med 450.-/timmen p/p från kl 16.00  
minsta debitering är mini 4 timmar

Har du andra önskemål eller du saknar något så kontakta oss så hjälper vi gärna till.  
(Vi anpassar givetvis för kostavvikelser, extra debitering kan ske.)

Alla priser inkl. moms

Restaurang Sabis Haga • Frösundaleden 2 B, 16967 Solna • 08-687 77 50 • [www.sabis.se](http://www.sabis.se)

*Sabis*

MAT & MÖTEN SEDAN 1874

## RESTAURANG SABIS HAGA

# Middagsmeny

GÄLLER MAJ-AUGUSTI

2026

Mini antal 15 personer gäller för middags- och buffémenyerna

MED RESERVATION FÖR ÄNDRINGAR

### Asiatisk buffé

Svensk kycklingfilé marinerade med chili och ingefära  
Teryakimarinerad sashimi lax  
Glasnudelsallad med krispiga rårivna grönsaker  
Mango- & chiliavokadosallad  
Het gurksallad  
Asiatisk kålsallad  
Sojarostade solrosfrön  
Färsk hackad koriander  
Surdegsbaguett och svenskt vispat smör  
495.-

### Hagas nordiska buffé

Svensk kyckling marinerade i örter  
Varmrökt lax från Norge med örtmajonnäs  
Hagas goda skagenröra  
Potatissallad med krispiga grönsaker, svensksenap och kapris  
Sallad med tomat, gurka, rädisor och gräslök  
Citronpicklad rödlök  
Vispat svenskt smör  
Bröd  
Västerbottenost från Burträsk  
595.-

### Italiensk buffé

Basilika pastasallad med rucola, saltorkade tomater  
Capresesallad  
Melonsallad med basilika och gurka  
Italiensk lufttorkad skinka  
Salami Milano  
Spianata calabrese  
Tallegio-ost  
Krämig gorgonzolaost  
Peccorio  
Foccacia  
Grissini  
Olivolja  
465.-

### Buffé 3

Kökets val med säsongens råvaror  
410.-

### Dessert

Vitchokladmousse med Hagas jordgubbssås, 95.-  
Hembakad brownie med havssalt, lättvispad grädde och färska bär, 95.-  
Hagas chokladpannacotta med färska bär, 95.-

## Beställning & kontakt

Gör din beställning via [haga@sabis.se](mailto:haga@sabis.se) eller 08-687 77 50

. Din beställning behöver vi få minst 7 dagar innan leverans Gäller det kvällsarrangemang eller större arrangemang önskar vi gärna minst 10 dagar innan.

Önskar man personal på plats, tillkommer serviskostnad med 450.-/timmen p/p från kl 16.00  
minsta debitering är mini 4 timmar

Har du andra önskemål eller du saknar något så kontakta oss så hjälper vi gärna till.  
(Vi anpassar givetvis för kostavvikelser, extra debitering kan ske.)

Alla priser inkl. moms

Restaurang Sabis Haga • Frösundaleden 2 B, 16967 Solna • 08-687 77 50 • [www.sabis.se](http://www.sabis.se)

*Sabis*

MAT & MÖTEN SEDAN 1874

## RESTAURANG SABIS HAGA

# Middagsmeny

GÄLLER MAJ-AUGUSTI

2026

Mini antal 15 personer gäller för middags- och buffémenyerna

MED RESERVATION FÖR ÄNDRINGAR

### Meny 1

Kyld sparris- & purjolökssoppa med gräslöksolja,  
tångkaviar och surdegskrutong

Halstrad torskrygg med primörer, skaldjurssmörsås  
och dillolja

Hagas chokladpannacotta med färska bär

### Meny 2

Sotad lättgravad röding med dillpannacotta,  
senapspicklad gurka och champagnevinaigrette

Rosastekt oxrygg med portabello, pancetta,  
chalottenlök och madeirasås

Vit chokladmousse med Hagas jordgubbssås

### Meny 3

Ceviche på räkor och hälleflundra med lime, chili,  
mango, avokado och koriander på sidan

Örtmarinerad lammrostbiff med färska bönor,  
rhösti, chèvrestcrème och rosmarinsky

Hembakad brownie med havssalt, lättvispad grädd  
och färska bär

### Meny 4

Lättbakad kalv med parmesan, rostade hasselnötter,  
ruccola och citronrippel

Nyfångad gös med rostade gulbetor, sparrisrisotto  
och citronette

Hagas chokladpannacotta med färska bär

Två rätter: 520.-

Tre rätter: 620.-

### Dryckespaket

1 glas vin eller alkoholfritt till förrätten  
1,5 glas vin eller alkoholfritt till varmrätten  
Kaffe eller te  
230.-

### Beställning & kontakt

Gör din beställning via [haga@sabis.se](mailto:haga@sabis.se) eller 08-687 77 50

. Din beställning behöver vi få minst 7 dagar innan leverans Gäller det kvällsarrangemang eller större arrangemang önskar vi  
gärna minst 10 dagar innan.

Önskar man personal på plats, tillkommer serviskostnad med 450.-/timmen p/p från kl 16.00  
minsta debitering är mini 4 timmar

Har du andra önskemål eller du saknar något så kontakta oss så hjälper vi gärna till.  
(Vi anpassar givetvis för kostavvikelser, extra debitering kan ske.)

Alla priser inkl. moms

Restaurang Sabis Haga • Frösundaleden 2 B, 16967 Solna • 08-687 77 50 • [www.sabis.se](http://www.sabis.se)

*Sabis*

MAT & MÖTEN SEDAN 1874

## RESTAURANG SABIS HAGA

# Middagsmeny

GÄLLER MAJ-AUGUSTI

2026

Mini antal 15 personer gäller för middags- och buffémenyerna

MED RESERVATION FÖR ÄNDRINGAR

### Fördrink

Provetto Bianco Brut, Spanien	335kr/fl
Aperol spritz	95
Fläder spritzer	95
Giin & Tonic 3cl	95

Alkoholfri fläder spritzer	85
Alkoholfritt mousserande	335kr/fl
Rabarber mousserande, Färnö Odlingar	335kr/fl
Svart vinbär mousserande, Färnö Odlingar	335kr/fl

### Mousserande vin

Provetto Bianco Brut, Spanien	335
Los Monteros Cava Brut, Spanien	350
Fourny Grande Reserve Brut 1er Cru, Champagne, Frankrike	895

### Vitt vin

Paul mas Valmont Blanc, Frankrike	295
Franschoek Cellar Chardonnay, Sydafrika	325
Domaine Lalande Sauvignon Blanc, Frankrike	345

### Rött vin

Paul Mas Valmont Rouge, Frankrike	295
Franschoek Cellar Cabernet Sauvignon, Sydafrika	325
3 Finger Jack Zinfandel, USA	450

### Öl

Carlsberg Export, 33 cl	65
Nils Oscar God Lager, 33 cl	68

### Sprit

Vodka, gin	20kr/cl
Famous grouse	20kr/cl
Grönstedt monopol	25kr/cl

### Alkoholfritt

Rabarber mousserande, Färna odlingar, Sverige	335
Svart vinbär mousserande, Färna odlingar, Sverige	335
Richard Juhlin Sparkling Alkoholfri, Frankrike	335
Alkoholfri öl 33cl	65
Kivik must	50
Mineralvatten	30
Juice	35
Läsk	30
Coca cola, coca cola zero, fanta, pepsi	
Kaffe/Te	35

## Beställning & kontakt

Gör din beställning via [haga@sabis.se](mailto:haga@sabis.se) eller 08-687 77 50

. Din beställning behöver vi få minst 7 dagar innan leverans Gäller det kvällsarrangemang eller större arrangemang önskar vi gärna minst 10 dagar innan.

Önskar man personal på plats, tillkommer serviskostnad med 450.-/timmen p/p från kl 16.00  
minsta debitering är mini 4 timmar

Har du andra önskemål eller du saknar något så kontakta oss så hjälper vi gärna till.  
(Vi anpassar givetvis för kostavvikelser, extra debitering kan ske.)

Alla priser inkl. moms

Restaurang Sabis Haga • Frösundaleden 2 B, 16967 Solna • 08-687 77 50 • [www.sabis.se](http://www.sabis.se)

*Sabis*

MAT & MÖTEN SEDAN 1874

## RESTAURANG SABIS HAGA

# Middagsmeny

GÄLLER MAJ-AUGUSTI

2026

Mini antal 15 personer gäller för middags- och buffémenyerna

MED RESERVATION FÖR ÄNDRINGAR

### Avbokningsvillkor

Sabis Haga Saluhall ska alltid vara tillmötesgående vid av- och ombokningar. Vår ambition är alltid att behålla en god och långsiktig relation med våra kunder och ha en bra dialog.

Sabis Haga Saluhall försäljning av Tjänster omfattas inte av reglerna om ångerrätt i Lag (2005:59) om distansavtal och avtal utanför affärslokaler.

- Ändring eller avbokning av en beställning, som inte medför att ordervärdet väsentligen ändras, får ske senast tre (3) vardagar före avtalat leveransdatum.

- *ordervärdet.*

Om avbokning sker mindre än fjorton (14) dagar före avtalat leveransdatum *utgår debitering med 100% av ordervärdet.*

- Avbokning av beställning med ett ordervärde) uppgående till **mindre än 5 000 kronor** ska ske senast fem (5) vardagar före avtalat leveransdatum.

- Avbokning av beställning med ett ordervärde uppgående till mellan **5 000 kronor – 50 000 kronor** ska ske senast tio (10) vardagar före avtalat leveransdatum. *Vid för sen avbokning utgår debitering med 100% av ordervärdet.*

Vid avbokning av beställning med ett ordervärde uppgående till mer än **50 000 kronor**, ska följande gälla.

Om avbokning sker mer än tretton (13) dagar men mindre än 30 dagar före avtalat leveransdatum *utgår debitering med 50% av*

### Beställning & kontakt

Gör din beställning via [haga@sabis.se](mailto:haga@sabis.se) eller 08-687 77 50

. Din beställning behöver vi få minst 7 dagar innan leverans Gäller det kvällsarrangemang eller större arrangemang önskar vi gärna minst 10 dagar innan.

Önskar man personal på plats, tillkommer serviskostnad med 450.-/timmen p/p från kl 16.00  
minsta debitering är mini 4 timmar

Har du andra önskemål eller du saknar något så kontakta oss så hjälper vi gärna till.  
(Vi anpassar givetvis för kostavvikelser, extra debitering kan ske.)

Alla priser inkl. moms

Restaurang Sabis Haga • Frösundaleden 2 B, 16967 Solna • 08-687 77 50 • [www.sabis.se](http://www.sabis.se)

*Sabis*

MAT & MÖTEN SEDAN 1874