

RESTAURANG SABIS HAGA

Middagsmeny

GÄLLER AUGUSTI-NOVEMBER 2025

Mini antal 15 personer gäller för middags- och bufféményerna

MED RESERVATION FÖR ÄNDRINGAR

Fördrink

Provetto Bianco Brut, Spanien	335kr/fl
Aperol spritz	85
Fläder spritzer	85
Giin & Tonic 3cl	85

Alkoholfri fläder spritzer	70
Alkoholfrtt mousserande	335kr/fl
Rabarber mousserande, Färnö Odlingar	330kr/fl
Svart vinbär mousserande, Färnö Odlingar	330kr/fl

Mingel

Charkuteribricka	185
Mini 10p	

Ostbricka med tillbehör	185
Mini 10p	

Hagas pizza	165
Välj mellan vegetarisk och salami	
Glutenfri pizza	195
Nudelsallad med svensk kyckling eller veg	165
Wraps	fr 110
Säsongens paj med grönsallad	135

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

Snacks

Oliver 100g	45
Chips	30
Blandade nötter	30

Canapéer 60.-/st

Skagenröra på handskalade räkor
Vitbönkräm med citron, örter och mynta (vegan)
Getostkräm med timjan och rostad valnöt
Kallrökt lax och färskostkräm med dill och citroncest

Snittar/stubbar 50.-/st

Vi ser helst att ni väljer högst två alternativ

Het tonfiskröra med kapris och picklad lök
Skagenröra på handskalade räkor
Brieost och fikonmarmelad med rostade pumpakärnor
Kyckling Caesarröra
Kyckling curryröra
Tomatröra med solrosfrön och basilika (vegan)

Beställning & kontakt

Gör din beställning via 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

Sabis

MAT & MÖTEN SEDAN 1874

RESTAURANG SABIS HAGA

Middagsmeny

GÄLLER AUGUSTI-NOVEMBER 2025

Mini antal 15 personer gäller för middags- och bufféményerna

MED RESERVATION FÖR ÄNDRINGAR

Buffé 1

Teriyaki kycklingspett
Marinerad sashimi lax
Räkor i chili- och koriandersås
Glasnudelsallad med rårivna grönsaker
Ingefärspicklad kålsallad
Mango- och avokadosallad
Het gurksallad
Friterat rispapper
Grönsallad
Surdegsgulett och smör
495.-

Buffé 3

Kökets val med säsongens råvaror
410.-

Buffé 2

Heta kräftstjärtar
Kycklingspett
Vitlöksfrästa champinjoner
Tomatsallad
Rostade marinerade grönsaker
Serranoskinka
Chorizo
Milano
Oliver
Baguette
Vitlöksbröd
595.-

Dessert

Pavlova med hjortroncurd, 95.-
Key lime pie med citrussallad, 95.-
Vaniljpannacotta med hallonsås och mandelcrisp, 95.-
Blåbärscheesecake med rostad vit choklad, 95.-

Beställning & kontakt

Gör din beställning via 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

Sabis

MAT & MÖTEN SEDAN 1874

RESTAURANG SABIS HAGA

Middagsmeny

GÄLLER AUGUSTI-NOVEMBER 2025

Mini antal 15 personer gäller för middags- och buffémenyerna

MED RESERVATION FÖR ÄNDRINGAR

Meny 1

Skummig kantarellsoppa med gräslöksolja och surdegskrutong

Mjukbakad kalvrygg med karljohansvampsky, glaserad schalottenlök och selleristomp

Vaniljpannacotta med hallonsås och mandelcrisp

Meny 2

Minipaj på västerbottenost med öjebyröra och tångkaviar

Timjanbakad hälleflundra med jordärtskockspuré och syltade trattkantareller

Pavlova med hjortroncurd

Meny 3

Tartar på rökt lax med äppel- & pepparrotscreme

Snabbhalstrad rödingfilé med röd spetskål och hummersmörsås

Blåbärscheesecake med rostad vit choklad

Meny 4

Burrata med rostad paprika och hasselnötter samt tryffelvinäggrette

Ingefärsmarinerat ankbröst med apelsinsås, marinerad grönkål och rostad palsternacka

Key lime pie med citrussallad

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 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

Sabis

MAT & MÖTEN SEDAN 1874

RESTAURANG SABIS HAGA

Middagsmeny

GÄLLER AUGUSTI-NOVEMBER 2025

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

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
Franschhoek Cellar Chardonnay, Sydafrika	325
Domaine Lalonde Sauvignon Blanc, Frankrike	345

Rött vin

Paul Mas Valmont Rouge, Frankrike	295
Franschhoek 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 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

Sabis

MAT & MÖTEN SEDAN 1874

RESTAURANG SABIS HAGA

Middagsmeny

GÄLLER AUGUSTI-NOVEMBER 2025

Mini antal 15 personer gäller för middags- och bufféményerna

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 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

Sabis

MAT & MÖTEN SEDAN 1874