

# CATERINGMENY

RESTAURANG SABIS SALUHALL

JAN-MARS 2023

## MINGEL/SNACKS

Pris per person

Chips/Nötter	30
Oliver 100g	45
Grönsaker med två Dippsåser	
Charkuteribricka	95
<i>Mini antal 10 p</i>	
Ostbricka Med Tillbehör	85
<i>Mini antal 10p</i>	
Hagas pizza	150
Wraps	fr 95

## SNITTAR/STUBBAR 45.-st

Mini antal 10 st per sort

Tomatröra med oliver och rostade solrosfrön (laktosfri & vegan)
Grönärthummus och grillad paprika (laktosfri & vegan)
Fetaost med örter och saltorkad tomat
Getostkräm med fikonmarmelad och valnöt
Laxröra med färskost och picklad lök
Skagenröra på handskalade räkor (laktosfri)
Kyckling-curryröra (laktosfri)
Kyckling med tryffelmajonnäs, parmesan och bakad tomat (laktosfri)
Rostbiff med pepparrot
Lufttorkad skinka med basilikakräm och mozzarella

## DRYCK

Vitt vin	fr 280.-/flaskan
Rött vin	fr 280.-/flaskan
Mousserande vin	fr 320.-/flaskan
Starköl 33cl	60.-/fl
Sprit	20.-/cl
Alkoholfritt mousserande	250.-/flaskan
Alkoholfri öl	48.-/flaskan
Kivik must	48.-/flaskan
Läsk	25.-
Juice	30.-
Mineralvatten	25.-
Kaffe/te	30.-

## CANAPÈER 55.- st

Mini antal 10 st per sort

Tomatröra med oliver och rostade solrosfrön (laktosfri & vegan)
Grönärthummus och grillad paprika (laktosfri & vegan)
Fetaost med örter och saltorkad tomat
Getostkräm med fikonmarmelad och valnöt
Laxröra med färskost och picklad lök
Skagenröra på handskalade räkor (laktosfri)
Kyckling-curryröra (laktosfri)
Kyckling med tryffelmajonnäs, parmesan och bakad tomat (laktosfri)
Rostbiff med pepparrot
Lufttorkad skinka med basilikakräm och mozzarella

## ÖVRIGT

Personal 450.-/tim och personal  
mini debitering 4 timmar från 16:00

*Sabis*

MAT & MÖTEN SEDAN 1874

# CATERINGMENY

RESTAURANG SABIS SALUHALL

JAN-MARS 2023

## MENY 1

Hemrökt laxfilé med dillpannacotta, forellrom och champagnevinaigrette

Kryddstekt kalvytterfilé med tryffelmajonnäs, portvinsås och potatisterrine

Brownie med lemon curd och rostad vitchoklad

Två rätter: 475.-

Tre rätter: 575.-

## MENY 2

Vit sparris med gräslökshollandaise och forellrom samt kavringskrutonger

Ungsbakad torskloin med basilikacrème, parmesanflan samt säsongens primörer

Key lime paj med färska bär och mynta

Två rätter: 485.-

Tre rätter: 580.-

## BESTÄLLNING

Beställ via [sabishaga@sabis.se](mailto:sabishaga@sabis.se)  
eller 070-301 65 20

Mini antal 15 personer

Servis personalkostnad tillkommer med 450.-/h per person och minidebitering 4 timmar från 16.00

Alla priser inkl. moms. Din beställning behöver vi få minst 10 dagar innan leverans.

Har du andra önskemål eller du saknar något så kontakta oss så hjälper vi gärna till.

Vi anpassar givetvis för kostavvikelser.

Avbokningsregler finns

## ASIATSIK BUFFÈ 375.-/395.-

Ingefärsmarinerad kyckling **eller** kalvrostbiff

Sesambakad lax

Marinerad tofu och koriandersås

Mango- och avokadosallad

Glasnudelsallad med rårivna grönsaker

Rostad broccolisallad

Chilimajonnäs

Friterat rispapper

## MEDELHAVSBUFFÈ 375.-/395

Örtmarinerad majs kyckling **eller** kalvrostbiff

Lufttorkad skinka

Salami

Blandsallad med vinägrett

Caprese med basilikaolja

Pastasallad med saltorkade tomater och oliver

Ceasardressad potatissallad med parmesan

Färskostkräm med vitlök och örter

Surdegsguquette

## VÅRBUFFÈ 375.-/395.-

Majskycklingfilé **eller** kalvrostbiff

Bakad örtlax

Ceasarsallad med parmesan

Fetaostsallad med melon och mynta vinägrette

Krämig pastasallad med örter och sparris

Potatissallad med rostade rotfrukter och broccoli

Avokadokräm

Surdegsguquett

## Dessurter

Brownie med lemon curd och rostad vitchoklad, 95.-

Key lime paj med färska bär och mynta, 98.-

Pannacotta med färska bär, 85.-

Mjukkaka, 45.-

*Sabis*

MAT & MÖTEN SEDAN 1874