

CATERINGMENY

RESTAURANG SABIS SALUHALL

MAJ-SEPT 2026

MINGEL/SNACKS

Pris per person

Chips/Nötter	30
Oliver 100g	45
Grönsaker med två Dippsåser	
Charkuteribricka	185
Ostbricka Med Tillbehör	185
Snittar	50
Varmrökt lax med pepparrotskräm	
Fäskostkräm med salami	
Het kräfröra	
Rödbetshummus	
Getostkräm med örter	
Canapeer	60
Kallröktlax med pepparrotskräm	
Skagen	
Getostkräm med örter	

DRYCK

Vitt vin	fr 295.-/flaskan
Rött vin	fr 295.-/flaskan
Mousserande vin	fr 335.-/flaskan
Starköl 33cl	60.-/fl
Sprit	20.-/cl
Alkoholfritt mousserande	335.-/flaskan
Alkoholfri öl	50.-/flaskan
Kivik must	50.-/flaskan
Läsk	25.-
Juice	30.-
Mineralvatten	25.-
Kaffe/te	33.-

Gillbuffé 545.-

Mini antal 15 personer

Från grillen
Portabella
Grillad spestskål
Kalventrecote
Gremolatamarinerad majsckyclingfilé
Lättrökt lax
Tillbehör
Caesardressad färskpotatissallad
Grillade marinerade grönsaker
Tomatsallad med mozzarella och basilika
Roman- & jungfrusallad med grönsparis
BBQ-sås
Tryffelmajonnäs
Salsa verde

Dessert

Pannacotta med färska bär	85.-
Jordgubbsbakelse med vaniljkräm	98.-
Mjukkaka	50.-

ÖVRIGT

Grillning inkl kock, 3500.- tillkommer

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

Sabis

MAT & MÖTEN SEDAN 1874