

RESTAURANG SABIS HAGA

Cateringmeny

GÄLLER JANUARI – MARS 2026

Med reservation för ändringar

Mötespaket

Förmiddagspaket 1	95
Kaffe/te med fralla med ost & skinka eller ost & grönsaker samt fruktkorg	
Förmiddagspaket 2	135
Kaffe/te, danskt rågbröd md avokado och kallrökt lax, smoothies	
Eftermiddagspaket 1	90
Kaffe/Te med morotskaka och godisskål	
Eftermiddagspaket 2	115
Kaffe/Te, minifikabröd, fruktsallad	
Heldagsmöte	365
Kaffe/Te med fralla	
Salladstallrik med vatten, bröd, kaffe	
Kaffe/Te med morotskaka	
Fruktskål och godis	
Frukostbuffé (mini 10p)	120
Kaffe/Te, fralla, grönsaker, ost, skinka, juice	
Hälsofrukost	
Rågsmörgås, chiapudding, juice	110

Dryck

Ekologiskt kaffe	33
Te	33
Mineralvatten (neutral, citron, hallon)	25
Juice	35
Läsk	25
Coca cola, coca cola zero, fanta, pepsi	
Kivik must	50
Olika smaker	

Smörgåsar

Fralla eller danskt rågbröd	35
Välj mellan ost, skinka/ost	
Glutenfri smörgås	40
med ost eller ost/skinka	
Vegan smörgås	45
Avokado med groddar och grönsaker (vegan)	
Fralla eller danskt rågbröd	45
Leverpastej och gurka	
Stekt ägg	
Brie och salami	
Croissant (neutral)	35
Mini croissant	48
med färskoströra och salami eller	
Brie och fikonmarmelad	
Fröknäcke	50
med färskost och avokado	
Rågbröd	55
Färskost och kallröktlax	

Beställning & kontakt

Gör din beställning via haga@sabis.se eller 08-687 77 50

Alla priser inkl. moms. Din beställning behöver vi få minst 2 dagar innan leverans kl 12:00

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 4 timmar

Har du andra önskemål eller du saknar något så kontakta oss så hjälper vi gärna till. Vi anpassar givetvis för kostavvikelser.

Sabis

MAT & MÖTEN SEDAN 1874

Cateringmeny

GÄLLER JANUARI – MARS 2026

Med reservation för ändringar

Smoothie/Yoghurt

<u>Smoothies</u>	45
* med avokado, spenat, apelsin, mango, lime, ingefära (vegan)	
*Veckans smak	
Yoghurt med honung och rostade nötter	45
Yoghurt med honung och granola	
Overnight oat veckans smak (vegan)	45
Chiapudding veckans smak (vegan)	45

Fräscht och nyttigt

Fruksallad i glas	50
Fruksallad med grädde	65
Fruksallad med vaniljglass eller sorbet	85
Ingefärashot	20
Fruktfat hel frukt	27
Fruktfat skuren frukt	48
Kokt ägg med kaviar	20
Nötmix	45
Rawboll	28
Raw bar	32

Kaffebröd/fika

Kanelbulle	35
Glutenfri kanelbulle	40
Surdegssbulle kanel eller kardemumma	50
Morotskaka	35
Kärleksmums (glutenfri)	35
Citronkaka (laktos- och glutenfri)	35
Rabarber- och vaniljkaka (vegan)	35
Mazarinkaka catalan (laktos- och glutenfri)	50
Brownie med nötter (vegan)	45
Muffins olika smaker, mini	30
Mini wienerbröd	30
Kokostopp (glutenfri)	45
Skumraket (laktos- och glutenfri)	30
Mazarin	35
Äppelmazarin	40
Chokladmazarin	40
Biskvier (choklad, citron, hallon)	50
Chokladboll	35
Hallongrotta	35
Smulpaj med grädde	65
Prinsessbakelse, budapestbakelse	75
Fruksallad i glas	50
Godisskål p/p	20

Beställning & kontakt

Gör din beställning via haga@sabis.se eller 08-687 77 50

Alla priser inkl. moms. Din beställning behöver vi få minst 2 dagar innan leverans kl 12:00

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 4 timmar

Har du andra önskemål eller du saknar något så kontakta oss så hjälper vi gärna till. Vi anpassar givetvis för kostavvikelser.

Sabis

MAT & MÖTEN SEDAN 1874

Cateringmeny

GÄLLER JANUARI – MARS 2026

Med reservation för ändringar

Klassiska tårter

6/10/15 bitar – 55kr/biten

Prinsesstårta

Sockerkaksbotten, vaniljkräm, grädde och marsipan

Blåbärsprinsess

Sockerkaksbotten, vaniljkräm, grädde, blåbärssylt och marsipan

Operatårta

Sockerkaksbotten, hallon, grädde och marsipan

Moussetårta

För flera alternativ av tårter kontakta oss.

10 bitar – 60 kr /biten

Gluten & laktosfri

Choco Loco

Chokladmarängbottnar, vaniljpannacotta, chokladmousse, mandelchokladcrisp, kant av 65 % choklad

Hallon symfoni

En ljuvlig sommardröm med äkta hallon!

Chokladbotten, vaniljpannacotta, kakokross och ljuvlig hallonmousse.

Utan gluten, laktos, nötter och mandel

Passion/Hallon moussetårta

Mandelmarängbotten, passionsmousse, hallonmousse och gelé.

Denna goding är tillverkad utan gluten

Beställning av tårter sker innan kl 12:00 dagen vardagen innan.

Beställning av tårta samma dag tillkommer fraktkostnad.

Special tårter

För flera alternativ av tårter kontakta oss.

6/10-/15 bitar – 60 kr

Jordgubbsbomb

Sockerkaksbotten, vaniljkräm, jordgubbssylt, grädde, marsipan och jordgubbar.

White Lady

Chokladsockerkaka, arrak tryffelgrädde, grädde och marsipan

Gräddtårta

En härligt somrig gräddtårta med massor av bär!

Schwarzwaldtårta

En fluffig dröm med äkta hasselnötter!

Nötmarängbottnar, grädde, choklad och kakao. Dekorerad med chokladplattor runt om

Frukttårta

En riktig vitaminkick med säsongens frukt!

Sockerkaksbotten, vaniljkräm, grädde och blandad frukt efter säsong. Runtom tårten är det mandel eller krokella

Dark dream tårta

Beställ gärna denna goding bakad utan gluten med sockerkaksbotten!

Lennart tårta (6 bitar)

Liten men naggande god! Lennart tårten har vi haft i vårt sortiment sedan så länge vi kan minnas!

Nötsockerkaksbotten, vaniljkräm, grädde, bär, gelé. Under jordgubb säsong dekoreras tårten med jordgubbar och övriga säsonger med blandade bär.

Vegansk tårta

6/10 bitar – 65kr/bit

Chokladhavrebotten, vegansk smörkräm, hallonsmak och cocos.

Beställning & kontakt

Gör din beställning via haga@sabis.se eller 08-687 77 50

Alla priser inkl. moms. Din beställning behöver vi få minst 2 dagar innan leverans kl 12:00

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 4 timmar

Har du andra önskemål eller du saknar något så kontakta oss så hjälper vi gärna till. Vi anpassar givetvis för kostavvikelser.

Sabis

MAT & MÖTEN SEDAN 1874

RESTAURANG SABIS HAGA

Cateringmeny

GÄLLER JANUARI – MARS 2026

Med reservation för ändringar

Lunch

Varje vecka byter vi våra sallader eller wraps, kontakta oss för aktuell meny

Salladsvagn till mötesrummet eller kontoret

Ingår vatten, smör, bröd och kaffe

Varje vecka byter vi våra sallader, kontakta oss för aktuell meny

Kyckling	185
Vegetarisk	185
Räkor eller lax	210

Hagas caesarsallad	185
Med svenskkyckling, picklad lök, krutonger, parmesan	

Kall buffé, kökets val	fr 280
------------------------	--------

Wrap med kyckling eller vegetarisk	fr 165
Med vatten och kaffe	

Lunch på plan 9 (endast för Afry)

Boka dinning rummen TP12,13,14,15 för er lunch.

Rummen bokar ni själva, maila sedan oss för meny

Wraps

Vi ser helst att ni väljer högst två alternativ

Hagas kyckling	110
Med kyckling, curry och grönsaker	
Kyckling med caesarröra	

Vegetarisk	110
Veckans röra	

Räkor	125
Hagas skagenröra	

Glutenfri wrap	130/145
----------------	---------

Önskar man ½ wrap	65/75
-------------------	-------

Smörgås

Smörgåstårta 10/15/20 bitar	175
Lax och handskalade räkor	
Skinka och rostbiff	
Vegetarisk	

Räksmörgås	185
------------	-----

Matig smörgås	95
Salami och brieost	
Färskost med kallrökt lax	
Skagenröra	

Beställning & kontakt

Gör din beställning via haga@sabis.se eller 08-687 77 50

Alla priser inkl. moms. Din beställning behöver vi få minst 2 dagar innan leverans kl 12:00

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 4 timmar

Har du andra önskemål eller du saknar något så kontakta oss så hjälper vi gärna till. Vi anpassar givetvis för kostavvikelser.

Sabis

MAT & MÖTEN SEDAN 1874

Cateringmeny

GÄLLER JANUARI – MARS 2026

Med reservation för ändringar

Mingel/Snacks

Chips	30
Blandade nötter	45
Oliver 100 g	45
Charkuteribricka	195
Mini 10p	
Ostbricka med tillbehör	195
Mini 10p	
Hagas pizza	170
Wraps	fr 110
Smörgåstårta 10/15/20 bitar	185
Lax och handskalade räkor	
Skinka och rostbiff	
Vegetarisk	

Snittar/stubbar 50.-/st

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

Skagenröra på handskalade räkro
Brieost och fikonmarmelad med rostade pumpakärnor
Kyckling curryröra
Kallrökt lax och färskostkräm
Het tonfiskröra med kaporis 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

Dryck

Provetto Bianco Brut, Spanien	335
Paul mas Valmont Blanc, Frankrike	295
Paul Mas Valmont Rouge, Frankrike	295
Stark öl	65
Mineralvatten	25
Läsk	25
Kivik must	50
Alkoholfri öl	65

Beställning & kontakt

Gör din beställning via haga@sabis.se eller 08-687 77 50

Alla priser inkl. moms. Din beställning behöver vi få minst 2 dagar innan leverans kl 12:00

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 4 timmar

Har du andra önskemål eller du saknar något så kontakta oss så hjälper vi gärna till. Vi anpassar givetvis för kostavvikelser.

Sabis

MAT & MÖTEN SEDAN 1874

RESTAURANG SABIS HAGA

Cateringmeny

GÄLLER JANUARI – MARS 2026

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

Beställning & kontakt

Gör din beställning via haga@sabis.se eller 08-687 77 50

Alla priser inkl. moms. Din beställning behöver vi få minst 2 dagar innan leverans kl 12:00

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 4 timmar

Har du andra önskemål eller du saknar något så kontakta oss så hjälper vi gärna till. Vi anpassar givetvis för kostavvikelser.

Sabis

MAT & MÖTEN SEDAN 1874