

CATERINGMENY

RESTAURANG SOPHIAHEMMET

FRUKOST

Välj våra populära frukostpaket för avhämtning i restaurangen från 07.30-09.00

FRUKOST PAKET 1	64
Valfri smörgås & smoothie eller juice	
FRUKOST PAKET 2	68
Valfri smörgås, smoothie eller juice & kaffe eller the	

FRUKOST FÖR CATERING

Pris per person inkl. moms

Meny

Frukost för catering.

Danskt rågbröd ost, skinka/rökt kalkon,	33
Hel Surdegssfralla med ägg & kaviar	42
Hel surdegssfralla med Ost, skinka/kalkon	33
Danskt rågbröd med ost (enkel)	35

Croissant med ost och skinka	35
Croissant med salami och brie	42
-Alla smörgåsar innehåller svensk krispsallad och grönsaker	

Du kan även välja mellan smörgås med	
Leverpastej	33
Salami	38
Rostbiff	42

Krav märkt kaffe/ te	28
Apelsinjuice	33
Äppeljuice	33
Overnight oat	33

FRUKT

Pris per person

KORG MED SÄSONGENS FRUKT/kg	46
FRUKTSALLAD	60
Med vaniljkesella, kanel och kardemumma	
EXOTISKT FRUKTFAT (PER PERSON)	79

SMOOTHIE

GRÖN SMOOTHIE	36
Äpple, spenat, ingefära & citron	
GRANATÄPPLE	36
Rödbeta & mynta	
BLANDEDE BÄR	35
Yoghurt & ingefära	
APELSIN	33
Mango, ingefära, citron & äpple	

MATIGA SMÖRGÅSAR

Önskas andra alternativ så ordnar vi detta.

CIABATTA BAGUETT	70
-Salami, brie, soltorkade tomater & basilika	
-Kycklingröra smaksatt med garam masala	
-Pesto, mozzarella, tomat & rucola	
RÅKSMÖRGÅS PÅ EGENBAKT DANSKT RÅG	159
Med handskalade räkor, kravägg & majonnäs	
TRADITIONELL LANDGÅNG	165
SMÖRGÅSTÅRTA	
Med kött /skaldjur/vegetarisk	158

WRAPS

Önskas andra alternativ så ordnar vi detta.

HET RÄKRÖRA	89
På handskalade räkor	
MJUKBAKAD FÄRSK LAX	89
Med pepparrotsskräm & dill	
KYCKLING	79
Med ört & vitlökskräm	
VEGANSK WRAP	79
Med citronstinn kikärtsröra, svensk ärtfalafel och kummin	

PAJ

Pris per person. Serveras med spröd grönsallad på säsongens salad

KLASSISK OST & SKINKPAJ	124
SVAMPPAJ SMAKSATT MED VÄSTERBOTTEN	124
BROCCOLIPAJ MED MOZZARELLA	124

BESTÄLLNING

Beställ via sophiahemmet@sabis.se
eller 08-406 20 92

Alla priser inkl. moms. Din beställning behöver vi få minst 4 dagar innan leverans.

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

RESTAURANG SOPHIAHEMMET

SNITTAR & TILLTUGG

STUBBAR	45
Ceasarkyckling med bacon & romansallad	
Rostbiff med pepparrotskräm & lingon	
Rökt lax med gurka, krasse & fänkålskräm	
CANAPÉER	46
Varmrökt lax med citron och dill	
Bakad sötpotatis, rökig osträm, picklad lök	
Skagenröra med pepparrot, forellrom och rågbröd	
PINTXOS	42
Rostad tomatkräm, bakad fänkål, chiliolja och brie	

SNACKS

Pris per person

BULLAR	30
Kanel, kardemumma eller vanilj	
WIENERBRÖD	30
LÄNGDER	40
Kardemumma, vanilj, wiener	
HEMBAKTA MJUKA KAKOR	30
Morotskaka, kärleksmums, Banankaka	
MUFFINS	30
Olika sorter	
SMULPAJ	50
Blåbär, rabarbar eller äpple	
TÅRTA	
Vi har ett brett sortiment på tårtor. Fråga oss så hjälper vi dig.	

SALLAD

Pris per person. Hembakt bröd & brynt vispat smör ingår.

KLASSISK CEASAR	127
Med kyckling/räkor, bacon, krutonger & parmesan	
LÄTTGRAVAD FÄRSK LAX	135
Med potatissallad, rostade rödbetor och pepparrot	
ELDAD CHEVRE	127
Med bakad rödbeta, fikon & kaprisvinegrätt	
ASIATISK ROSTBIFF	127
Med äggnudlar, sojabönor, grönsaker samt rökt majonnäs	

BESTÄLLNING

Beställ via sophiahemmet@sabis.se
eller 08-406 20 92

Alla priser inkl. moms. Din beställning behöver vi få
minst 4 dagar innan leverans.

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

KALLA TALLRIKAR

PRIS PER PERSON 185

I alla tallrikar så ingår det hembakt bröd & smör

Vitlöksbakad tri tip (kalv), het tapenade på kalamata
oliver, pesto på saltorkade tomat, rotsellerikräm samt
sötotatissallad

Dillbakad färsk lax, liten räkpaj, bakad lökkräm,
potatissallad smaksatt med gräslök och pepparrot

Pokébowls på svartris, sojabönor, mango, lök, tofu och
wakame

MEDELHAVSBUFFÉ

PRIS PER PERSON 245:-

Meny

Rödbetshummus med pumpafrö
Crustad fylld med bönsalsa
Tagliata på flankstek, grillad citron och salsa verde
Kall potatissallad med kapis & citron
Vispad feta/ricotta med surdegskrutonger
Ädelosttartlett med silverlök
Sallad, bröd & vispat smör

SKANDINAVISK BUFFÉ

PRIS PER PERSON 260:-

Meny

Fänkålsbakad färsk lax, citrondipp
Dubbelmarinerad lammrostbiff
Västerbottenpaj med senapspicklad rödlök
Matjesill, gräslöksfärskost, lök & honungscrunch
Rostad rödbeta med rosmarin och chevré
Matvetesallad med örter och smörbönor
Sallad, bröd & vispat smör

VÅR LILLA GRÖNA

PRIS PER PERSON 185:-

Meny

Variation på rostade betor, solrosfrön & labhne
Tabboule på pärlcouscous med tomat och persilja
Gurksallad med rostad sesam, soja och chili
Sötpotatis med osträm
Citrusdoftande fänkålsallad med vita bönor och bulgur
Blomkålsfritters smaksatt med mynta och koriander
Sallad, bröd & vispat smör