

RESTAURANG SABIS HAGA

Mingel och middagsmeny

GÄLLER NOVEMBER 2023 - JANUARI 2024

Mingel/Snacks

Chips	30
Blandade nötter	45
Oliver 100 g	45
Charkuteribricka Mini 10p	185
Ostbricka med tillbehör Mini 10p	185
Hagas pizza	155
Wraps	fr 105
Säsongens paj med grönsallad	135
Smörgåstårta 9/12/15 bitar Lax och handskalade räkor Skinka och rostbiff Vegetarisk	165

Snittar/stubbar 45.-/st

Vi ser helst att ni väljer högst två alternativ

Varmrökt lax med pepparrotskräm
Fäskostkräm med salami
Het kräfröra
Rödbetshummus
Getostkräm med örter

Canapéer 55.-/st

Kallröktlax med pepparrotskräm
Skagen
Getostkräm med örter

Vin och öl

Vitt vin	fr 285
Rött vin	fr 285
Mousserande vin	fr 325
Starköl 33cl	60
Sprit	fr 20kr/cl
Kaffe, te	30

Alkoholfritt

Alkoholfri öl 33cl	48
Alkoholfritt mousserande vin	260
Kivik must	48
Mineralvatten	25
Juice	35
Läsk	25
Coca cola, coca cola zero, fanta, pepsi	
Kaffe/Te	30

Beställning & kontakt

Gör din beställning via sabishaga@sabis.se eller 070-301 65 20

Alla priser inkl. moms. Din beställning behöver vi få minst 2 dagar innan leverans. Gäller det kvällsarrangemang eller större arrangemang önskar vi gärna minst 5 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 kostawikelser.

Sabis

MAT & MÖTEN SEDAN 1874

Mingel och middagsmeny

GÄLLER NOVEMBER 2023 - JANUARI 2024

Meny 1

Kallrökt lax med pepparrot, syrlig gurk- & äppelsallad samt smörfräst kavringsmul

Hjortytterfilé med Karl- Johansvampsås, färggranna morötter och potatisterrin

Chokladpannacotta med rostade nötter

Meny 3

Jordärtskockssoppa med gräslök och parmesankrutonger

Bakad torskloin med gräddkockt grönkål, rostad fänkål och västerbottenflan

Chokladfondant med grädde och bär

Meny 1

Räkchevice med mango och avokado samt tunnbrödschips

Halstrad lättgravad rödingfilé med grönsenapskräm, rökt tångkaviar och friterade rotfruktsstrimlor

Citronbakelse med mascarpone

Två rätter: 495.-

Tre rätter: 595.-

Buffé 1

Kryddig rostbiff

Kyckling provencale

Säsongsens paj

Rostad potatissallad med rotsaker och örter

Coleslaw med äpple och pepparrot

Picklade grönsaker

Vitlöksmarinerade champinjoner

Grönsallad

Surdegsgaguette och smör

425.-

Buffé 2

Teriyaki kycklingspett

Marinerad sashimi lax

Räkor i chili- och koriandersås

Glasnudelsallad med rårivna grönsaker

Ingefärspicklad kålsallad

Mango- och avokadosallad

Het gurksallad

Friterat rispapper

Grönsallad

Surdegsgaguette och smör

475.-

Buffé 3

Kökets val med säsongsens råvaror

375.-

Dessert

Säsongsens pannacotta med rostade nötter, 95.-

Chokladfondant med grädde och bär, 98.-

Mini sockerkaka med lemoncurde, grädde och bär,

95.-

Mjuk kaka, 50.-

Beställning & kontakt

Gör din beställning via sabishaga@sabis.se eller 070-301 65 20

Alla priser inkl. moms. Din beställning behöver vi få minst 2 dagar innan leverans. Gäller det kvällsarrangemang eller större arrangemang önskar vi gärna minst 5 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 kostawikelser.

Sabis

MAT & MÖTEN SEDAN 1874