

RESTAURANG SABIS HAGA

Mingel och middagsmeny

GÄLLER APRIL-AUGUSTI 2024

Mingel/Snacks

| | |
|---|--------|
| Chips | 30 |
| Blandade nötter | 45 |
| Oliver 100 g | 45 |
| Charkuteribricka Mini 10p | 185 |
| Ostbricka med tillbehör Mini 10p | 185 |
| Hagas pizza | 165 |
| Wraps | fr 105 |
| Säsongens paj med grönsallad | 135 |
| Smörgåstårta 10/15/20 bitar Lax och handskalade räkor Skinka och rostbiff Vegetarisk | 165 |

Snittar/stubbar 50.-/st

Vi ser helst att ni väljer högst två alternativ

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

Canapéer 60.-/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 | 65 |
| Sprit | fr 20kr/cl |
| Kaffe, te | 30 |

Alkoholfritt

| | |
|---|-----|
| Alkoholfri öl 33cl | 50 |
| Alkoholfritt mousserande vin | 260 |
| Kivik must | 50 |
| 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 APRIL-AUGUSTI 2024

Meny 1

Vit sparris med brynt hollandaise, tångkaviar och kavringskrutonger

Rosastekt kalvytterfilé med tryffelmajonnäs, portvinsås och potatisterrine

Vaniljpannacotta med hallonsås och mandelcrisp

Meny 2

Hemrökt lax med dillpannacotta, forellrom och champagnevinaigrette

Kryddigt ankbröst med ost- & hasselnötscreme, sotad gemsallad samt rostad mandelpotatis

Blåbärscheesecake med rostad vit choklad

Meny 3

Carpaccio på gulbeta med getost, rökt sidfläsk och tryffeldressad sallad

Halstrad lättgravad rödingfilé med grön senapscreme, rökt tångkaviar och friterade rotfruktsstrimlor

Jordgubbsbakelse med vaniljkräm och färska jordgubbar

Två rätter: 495.-

Tre rätter: 595.-

Buffé 1

Kryddig rostbiff

Kyckling provencale

Säsongens paj

Rostad potatissallad med rotsaker och örter

Coleslaw med äpple och pepparrot

Picklade grönsaker

Vitlöksmarinerade champinjoner

Grönsallad

Surdegsbaguette 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

Surdegsbaguett och smör

475.-

Buffé 3

Kökets val med säsongens råvaror

375.-

Dessert

Jordgubbsbakelse med vaniljkräm och färska jordgubbar, 95.-

Blåbärscheesecake med rostad vit choklad, 98.-

Vaniljpannacotta med hallonsås och mandelcrisp, 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