



HAMBERGS CATERINGMENY

HAM_1003

Hambergs
FISK

FYRISTORG 8, 753 10 UPPSALA. TEL: 018-71 00 50
E-POST: INFO@HAMBERGS.SE WWW.HAMBERGS.SE

BRA ATT VETA

Här finner du svar på de vanligaste frågorna när du beställer catering hos oss.

Beställning

görs på telefon 018-71 00 50 eller via personligt besök. Kontaktperson hos oss är Joel Näslund. Vi måste ha er beställning i god tid innan för att kunna garantera beställningen. Det står specificerat på varje meny hur lång tid innan vi senast måste ha er beställning.

Antal portioner

De olika menyerna har ett minimiantal som måste uppfyllas för att det utsatta priset ska gälla

Varm eller kall mat

I de flesta menyerna levereras maten kall. Antingen på engångsfat eller på porslin. Bufféerna behöver ingen uppvärmning. Catering- och Hämtmat-menyerna innehåller rätter som skall värmas till ämperatur. Vid tillställningar då Hambergs är ansvariga för hela evenemanget ansvarar vi givetvis för detta. I övrigt lämnar vi instruktioner för bästa resultat.

Glas, porslin, bestick,

serveringspersonal, linne, tält etc. finns att hyra – begär separat prislista.

Leverans

Priserna baseras på att ni hämtar er beställning hos oss på Fyristorg. Vi levererar gärna – men tar betalt för utkörningen. Fast pris med taxibud inom Uppsala. Utanför stan gäller taxameterpris. Vid evenemangscatering gäller vad vi har avtalat.

Betalning

Priserna avser kontantbetalning/kreditkort vid leverans. Vid fakturering tas en faktureringsavgift ut.



HAMBERGS BUFFÉMENY 2010

Minimum 15 pers (vid mindre sällskap tillkommer en avgift på 20 kr p/p)

Våra bufféer levereras redo att förtäras omgående, vackert presenterad på fat och i skålar. Er beställning bör vara oss tillhanda 48 timmar innan leverans, beställningen görs direkt i butik eller per telefon – inte per mail. Priserna baseras på att ni hämtar er beställning hos oss på Fyristorg. Vi levererar gärna – men tar betalt för utkörningen. Fast pris med taxibud inom Uppsala. Utanför stan gäller taxameterpris.

Rackarberget

Varmrökt laxfilé från Bönan
Spenatcrème med muskot och dill
Sallad på blomkål, äpple och majs
Örtkryddad potatissallad
Smör och bröd 105 kr per person

Hambergs

Laxterrin med sauce verte
Gravad lax med hovmästarsås
Varmrökta delikatesser
Kryddmarinerad kycklingfilé
Skaldjursallad
Örtkryddad potatissallad
Smör och bröd 155 kr per person

Tour de France

Provensalsk laxfilé
Sallad på kyckling med ugnsbakade grönsaker
Pastasallad med basilika och parmesan, oliver
Bulgur med marinerade skaldjur
Örtaioli
Ostfat
Smör och bröd 155 kr per person

Svenska

Gravad lax med hovmästarsås
Matjessilltårta med gräslök
Västerbottenquiche med sikrom
Två sorters sillar
Varmrökt laxfilé
Ugnsstekt kyckling med senap, kapis och persilja
Potatissallad med pepparrot och dill
Smör och bröd 180 kr per person

Fyristorg

Piggvarterrin med rökt ål och krasse
Hummer- och räkterrin
Kallrökt lax med pepparrotssost (Cantadou)
Carpaccio på lax med citrus och rosépeppar
Chilimarinerad kycklingfilé
Rostbiff med cornichoner
Skagenröra med löjrom
Örtgrön potatissallad
Legymer i citronette
Sauce verte,
Forellromsås
Smör och bröd 230 kr per person

Hambergs
FISK

Medelhavet

Provencalsk terrin
Carpaccio på lax
Kyckling med paprika och vitlök
Tabouléh med citrus och mynta
Prosciutto
Skivad lammstek med rosmarin och timjan
Coupe med örtmarinerade skaldjur
Pastasallad med svamp och persilja
Hoummos
Tzatsiki
Aioli
Ostfat med confiture
Smör och bröd 270 kr per person

Extra

Hummer- och räkterrin
Kallrökt lax med pepparrotstost
Örtbakad fiskfilé
Marinerade spett på scampi
Dubbelmarinerad lammrostbiff med kaprisdressing
Ceviche på lax och räkor med melon och apelsin
Sallad på haricot verts, blomkål med citrus och parmesan
Potatissallad med vitlök och parmesan
Sauce verte
Aioli
Ostfat
Fruktfat
Smör och bröd 320 kr per person

Lyx

Terrin på piggvar och hummer
Canapéfat, skagenröra, rökt ål, parmaskinka mm.
Carpaccio på lax med citrus och rosépeppar
Kylt fat med saffrans-vitlöksbräserad fisk och skaldjur "Bellevue"
Aioli och rouille
Skaldjurstårta
Spett på tigerräka och pilgrimsmussla
Lammedaljonger med rödvinsgelé
Anka med apelsin
Sallad på kronärtskockor och sparris
Basilikamarinerad potatis
Sauce verte
Smör och bröd 550 kr per person

Hambergs
FISK

HAMBERGS HÄMTMAT

Maten avhämtas kall för uppvärmning om ej annat överenskommes. Beställes senast dagen innan senast 17.00.

FÖRRÄTTER

Sallad med getost, nötter och honungsvinaigrette	55 kr
Dagens terrin med sauce verte	55 kr
Carpaccio på lax med citrus och olivolja	58 kr
Gravad lax med forellrom	62 kr
Liten räksallad med färska örter	65 kr
Kallrökt lax med pepparrotscrème	79 kr
Liten delikatesstallrik	95 kr
Kalixlöjrom med västerbottenquiche	120 kr

HUVUDRÄTTER

Silltallrik	halv: 50 kr	hel: 85 kr
Dagens paj med sallad	65 kr	
Grillade grönsaker med bulgur, fetaost och rostade pinjenötter	85 kr	
Stekt laxfjäril med dijonvinsås, legymer och potatis	115 kr	
Dagens fisk	125 kr	
Lenrimmad lax med dillstuvad potatis	135 kr	
Fisk- och skaldjurfricassé med örter och pinjenötsris	145 kr	
Rödingfilé med gräslökssås och ugnrostade grönsaker	165 kr	
Sejrygg med svamp, rotsakssauté, krossad potatis och paprikacoulis	170 kr	
Helgefundra med skirat smör, riven pepparrot och kokt potatis	220 kr	

Ostfat m confiture 50 kr

DESSERTER från 35 kr
(prata med personalen)

SKALDJURSFAT

Premium 210 kr
(Räkor, havskräftor, blåmusslor, ¼ färsk hummer, såser)

Royal 290 kr
(Räkor, havskräftor, blåmusslor, jätteräkor, ½ färsk hummer, såser)

Extravagant 450 kr
(Räkor, havskräftor, blåmusslor, jätteräkor, pilgrimsmusslor,
½ färsk hummer, krabba, ostron, såser)

Skaldjursfatens sammansättning beror på säsong och råvarutillgång. Vi kan ej garantera att bufféerna komponeras enligt ovan över hela året. Vi kompenserar de skaldjur som ej finns att tillgå med andra så att korrekt vikt och värde uppnås.

Hambergs
FISK

HAMBERGS CANAPÉER

Minimum 10 av varje sort och minst 3 sorter. Alternativt 30 st av en enskild. Canapéerna kan erhållas i större storlek som förrätt eller en matigare cocktail. Beställning bör göras minst 2 dagar före leverans för att vi ska kunna garantera er denna service.

Salt

Anklevermousse med armagnac i petit-choux	35 kr
Chèvretryfflar med oliv- ört- rosépeppar- nöthölje	18 kr
Ceviche på räkor med tomat, mango och chili	22 kr
Forellromkrustad med crème fraîche	18 kr
Färsk ankleverterrin med portvinsbräserade korinter	45 kr
Gravlaxros på pumpernickel	22 kr
Gubbröra på kavring	18 kr
Hummer med citrus-tryffelmajonnäs på vitt bröd	45 kr
Kallrökt lax med pepparrotstost, kapris och citron	18 kr
Bakelse på kräfta med örtgelé	22 kr
Kräms på Bleu d’Auvergne och persilja på pumpernickel	18 kr
Kyckling- och scampispett med citrus och chili	35 kr
Liten Skagentoast med löjrom och dill	18 kr
Löjromscanapé med gräddfyl och löjrom	39 kr
Niçoise; tonfiskmousse (sardeller, oliver, kapris och ägg)	18 kr
Parmalindad Gruyère med fikon på spett	22 kr
Parmastrut med tapenade	22 kr
Roquefort med madeirakokt päron	18 kr
Röra på rökt ren med pepparrotstost i tunnbröd	22 kr
Spett på mozzarella, saltorkad tomat och oliver	18 kr
Toast med tapenade	18 kr
Varmrökt laxmousse i petit-choux	22 kr
Vitlöks- och chilimarinerade räkor med aioli	18 kr
Västerbottenbakelse med sikrom och gräslök.....	18 kr

Sött

Chokladdoppade frukter och bär – efter säsong	18 kr
Chokladmousse Baileys på valnötsbotten	18 kr
Chokladtryffel	15 kr
Liten limecheesecake med bär	18 kr
Litet fruktspett	15 kr
Mörk chokladmousse med apelsin i petit-choux	18 kr

Hambergs
FISK

CATERINGMENY 2010

Minimum 15 pers (vid mindre sällskap tillkommer en avgift på 20 kr p/p)

Vår mat levereras redo att förtäras omgående, vackert presenterad på fat och i skålar. Er beställning bör vara oss tillhanda 48 timmar innan leverans, beställningen görs direkt i butik eller per telefon – inte per mail. Priserna baseras på att ni hämtar er beställning hos oss på Fyrstorg Vi levererar gärna – men tar betalt för utkörningen. Fast pris med taxibud inom Uppsala. Utanför stan gäller taxameterpris.

LANDGÅNGAR

Landgång Original	75 kr
(gravad lax, skagenröra, laxpaté, camembert)	
Landgång Lyx	95 kr
(kallrökt lax, skagenröra, laxpaté, rökt ål och brie)	

SALLADER

Räksallad	75 kr
Skaldjurssallad; handskalade räkor, färskas blåmusslor, kräftor mm.	95 kr
Lyxig skaldjurssallad; samma som ovan – dessutom pilgrimsmusslor och hummer	180 kr

SOPPOR

Räksoppa med vitt vin (0,25 l)	50 kr
Rysk laxsoppa »Soljanka« med crème fraîche (0,5 l)	70 kr
Bouillabaisse med rouille (0,5 l)	75 kr
Hummersoppa med armagnac (0,25 l)	80 kr

FÖRRÄTTER

Skaldjursterrin med sauce verte	55 kr
Lax- och broccoliterrin med forellromsås	55 kr
Provencalsk terrin med balsam-tomatsallad	55 kr
Vår sill- och strömmingstallrik med västerbottenost och spisbröd	55 kr
Vitlöksbakade grönsaker med calamataoliver och fetaost	55 kr
Matjessillbakelse med löjrom	55 kr
Västerbottenbakelse med dillmarinerade kräftstjärtar	55 kr
Gazpacho med vitlöksmarinerade skaldjur	65 kr
Terrin på mozzarella, chèvre och bresaola med balsamvinäger tomater	65 kr
Laxtartar med laxrom och rödlökskrème fraîche	65 kr
Canapé Skagen med löjrom	65 kr
Parmaskinka med oliv- färskostfyllning med basilikaolja	65 kr
Kallrökt lax med pepparrotskrème	79 kr
Het sallad på jätteräkor och färskas blåmusslor med melon och svarta bönor	85 kr
Hummerbakelse med örtcoulis	85 kr
Äppelbakat ankbröst med hasselnöt- och äppelsallad med calvados	85 kr
Ceviche med apelsin och koriander (serveras i glas)	90 kr
Tre lyxcanapéer - gåslever, löjrom och hummer	130 kr
Grillade örtmarinerade pilgrimsmusslor med sallad på rostad paprika	115 kr
Hummersallad med sherryvinägrett	180 kr

Hambergs
FISK

HUVUDRÄTTER – FISK

Varmrökt lax med citrustomater och grön potatissallad	95 kr
Inkokt lax med sauce verte, sallad och kokt potatis	95 kr
Ugnstekta laxfjäril med dijonsås, haricots verts och kokt potatis.....	105 kr
Lenrimmad lax med dillstuvad potatis och liten sallad	125 kr
Fisk- och skaldjursfriticassé med örter och pinjenötsris.....	135 kr
Rödingfilé med gräslökssås och ugnstekta potatis	145 kr
Örtfylld rödtungsfilé med krassesås, smörslungade morötter och kokt potatis	145 kr
Bergtungagratin med fänkål	145 kr
Gösqueneller på spenatbädd med persiljesås och mandelpotatispuré.....	150 kr
Sejrygg med tomat-och paprikasås, ugnsbakade grönsaker och örtekryddad bulgur.....	160 kr
Gösfilé med calvadospetsad vitvinsås, legymer och pommes duchesse-bakelser	165 kr
Räkfärserad rödtunga med tomatiserad basilikasås, saffranskokta grönsaker och pinjenötsris	165 kr
Helgeflundra med baconstekt svamp och grönsaker, madeirasky och potatis-persiljemos	195 kr
Slätvarfilé med persiljestekt svamp, saffransås och örtebakad potatis.....	195 kr
Sjötunga och pilgrimsmussla i savoykål med tryffelvinsås och pommes duchesse-bakelse	280 kr
Sjötunga Walewska (sjötungagratin med ciselerade champinjoner, hummer och tryffel)	300 kr

HUVUDRÄTTER – KÖTT

Spenat- och parmesanfylld kycklingfilé med tomatcoulis och grönsaksbulgur	125 kr
Grillad biff med soyawokad svamp och grönsaker, korianderbakad potatis och sherrysky	150 kr
Klassisk stekt oxfilé med rödvinsås, haricot vertsoch vitlöksdoftande potatisgratin	180 kr
Rosmarinstekt oxfilé med örtvinsås och balsampotatissamt rostade morötter	180 kr
Lammfilé med fetast-olivpotatistorn, zucchini och aubergine samt vitlökssky	185 kr
Knaperstekt ankbröst med apelsingräddsås, smörslungade grönsaker och potatiskakor	190 kr

EFTERRÄTTER

Husets chokladtryffelbakelse	45 kr
Crème caramel	39 kr
Amarettopannacotta.....	39 kr
Whiskey-chokladmoussebakelse	45 kr
Hjortronmousse med lingonsås och knäckflarn	45 kr
Hallonpannacotta	35 kr
Passionsfruktspannacotta.....	35 kr
Äppel och kanelpannacotta	35 kr
Vaniljpannacotta	35 kr
Roquefort med portvinskokta fikon och pumpernickel	45 kr
Tre ostar med tillbehör	60 kr

TÅRTOR

(8-10 port alt 12-15 port per tårta. Dessa kan även erhållas som bakelser, då till ett pris av 45 kr per person)

Chokladfudgetårta med valnötter och whiskey	35 kr
Passionsfruktstårta.....	35 kr
Tårta på vit choklad med mascarpone och mörk chokladmousse med citrus	35 kr
Jordgubbstårta med lime och kokos	35 kr
Hjortron- och lingonmousetårta	35 kr
Chokladtryffeltårta.....	35 kr
Hallonmousetårta	35 kr
Apelsinmousetårta	35 kr

Hambergs
FISK

DELITALLRIKAR

Delitallrik Standard (gravad lax, fiskterrין, skagenröra, inkokt lax, sauce verte, dessertost, örtekryddad potatissallad)	110 kr
Delitallrik Mellan (gravad lax, kallrökt lax, skaldjurterrין, laxterrין, inkokt lax, skagenröra, kryddmarinerad kyckling, sauce verte, dessertost, fransk potatissallad)	150 kr
Delitallrik Grand Luxe (skaldjurterrין, färsk anklever med portvinskokta korinter, liten hummersallad, forellrom, persiljebakad laxfilé, marinerad biff, roquefortost med rödvinskokt päron, sallad på potatis med rostad paprika och basilika)	250 kr

BRÖD/SMÖR/DRYCK

Kuvertbröd med smör	10 kr/person
Mineralvatten/lättöl/läsk (33 cl)	10 kr/flaska
Kaffe med mjölk och socker	13 kr/person

Glas, porslin, bestick, serveringspersonal, linne, tält etc. finns att hyra – begär separat prislista

Vi reserverar oss rätten att ändra och byta ut råvaror i våra menyer beroende på tillgång. Har ni särskilda önskemål om tillredning eller tillbehör så tillmötesgår vi era önskemål så långt som möjligt.

Hambergs
FISK

HAMBERGS HÖSTBUFFÉ 2010

Minimum 10 pers

Citronconfiterad röding från Storuman med persiljecrème

Grönpepparbakad viltpaté med tranbärschutney

Quiche på spenat och krabba med dill och Västerbottenost

Honungsrostad Bjerrekyckling med vitlök och timjan

Sallad på potatis med purjolök i äppelvinaigrett

Sallad med kronärtskocka, egenodlad squash och fänkål, rapsolja och apelsin

Ostar med confiture

Smör och bröd 185:- pp

Dessertförslag:

Tårta på kardemumma och mascarpone med havtorn 35:- pp

Hambergs
FISK