



HAMBERGS CATERINGMENY

HAM_1112

Hambergs
FISK

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



INNEHÅLL:

BRA ATT VETA.....	3
BUFFÉMENY.....	5
HÄMTMAT / SKALDJURSFAT	7
CANAPÉER	8
CATERINGMENY	9
SMÖR / BRÖD / DRYCK	12

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. En del av menyerna innehåller rätter som skall värmas till ättemperatur. 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.

BUFFÉMENY

Minimum 15 pers (vid mindre sällskap tillkommer en avgift på 20 kr p/p) Våra bufféer levereras redo att för-
tåras 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 beställ-
ning 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
Skaldjurssallad
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 person

Fyristorg

Piggvarterrin med rökt ål och krasse
Hummer- och räkterrin
Kallrökt lax med pepparrotsost (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

Medelhavet

Provensalsk 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
Houmos
Tzatsiki
Aioli
Ostfat med confiture
Smör och bröd.....270 kr per person

Extra

Hummer- och räkterrin
Kallrökt lax med pepparrotsost
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 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 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.



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 pepparrotssost, kapris och citron	18 kr
Bakelse på kräfte med örtgelé.....	22 kr
Kräm 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 gräddfil 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 pepparrotsgrädde 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 CATERINGMENY

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 Fyristorg. 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, färska 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
Provensalsk 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 rödlökscreme fraîche	65 kr
Canapé Skagen med löjrom.....	65 kr
Parmaskinka med oliv- färskostfyllning med basilikaolja.....	65 kr
Kallrökt lax med pepparrotscréme	79 kr

Het sallad på jätteräkor och färska 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

HUVUDRÄTTER – FISK

Varmrökt lax med citrustomater och grön potatissallad	95 kr
Inkokt lax med sauce verte, sallad och kokt potatis.....	95 kr
Ugnsstekt laxfjäril med dijonsås, haricots verts och kokt potatis.....	105 kr
Lenrimmad lax med dillstuvad potatis och liten sallad.....	125 kr
Fisk- och skaldjursfricassé med örter och pinjenötsris	135 kr
Rödingfilé med gräslökssås och ugnsstekt 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 örtkryddad bulgur	160 kr
Gösfilé med calvadospetsad vitvinssås, legymer och pommes duchesse-bakelser	165 kr
Räkfärserad rödtunga med tomatiserad basilikasås, saffranskokta grönsaker och pinjenötsris	165 kr
Helgefundra med baconstekt svamp och grönsaker, madeirasky och potatis-persiljemos	195 kr
Slätvarfilé med persiljestekt svamp, saffransås och örtbakad 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.....	120 kr
Grillad biff med soyawokad svamp och grönsaker, korianderbakad potatis och sherrysky	135 kr
Klassisk stekt oxfilé med rödvinsås, haricot verts och vitlöksdoftande potatisgratin.....	180 kr
Rosmarinstekt oxfilé med örtvinsås och balsampotatis samt rostade morötter	180 kr
Lammfilé med fetaost-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 lingonmoussetårta	35 kr
Chokladtryffeltårta.....	35 kr
Hallonmoussetårta	35 kr
Apelsinmoussetårta	35 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

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