

hav



CATERING



RESTAURANG, FISK OCH CATERING
• HÖTORGSHALLEN TEL: 08-20 30 03 • MARIEVIK TEL: 08-20 30 13 •
• www.hav-stockholm.se •

A LA CARTE

FÖRRÄTTER

- Vit sparris med holländaisås (under säsong), dagspris
- Parmesangratinerad pilgrimsmussla med tomat, basilika & rostat vitlöksbröd 55:-
- Gubbröra på kavring med flatrökt ål & forellrom 68:-
- 4 sorters sill med prästost, kokt potatis, smör, kavring & knäckebröd 68:-
- Forellromstoast med ägggröra & hackad rödlök 70:-
- Gravad lax med hovmästaresås & västerbottenostflarn 73:-
- Krämig hummersoppa med kronärtskocksnapoleon 75:-
- Korianderkryddade tigerräkor på spett med mangosalsa & sötpotatisallad 75:-
- Isad gaspacho med limemarinerade räkor- & hälleflundra samt olivflarn 75:-
- Ljöromsgravad strömming & syltade kantareller på knäckebröd med västerbottenflarn 75:-
- Italienska delikatesser: parmaskinka, salami, marinerade grönsaker, parmesanost, svarta oliver & grissini 76:-
- Carpaccio på tonfisk & hälleflundra med körsbärstomat, persiljekrutong, svarta oliver samt örtsallad 78:-
- Jordärtskockssoppa med anklermousse & äppelchutney 80:-
- Havskraftsmousse med sparris, örtsallad & scharlottenlöksvinäggrett 85:-
- Ankleverparfait med aprikoskompott, balsamicoreduktion & rostad brioche 85:-
- Kallrökt lax med pepparrots-cheesecake, löjrom & dillmarinerade grönsaker 85:-
- Carpaccio på oxfile med olivolja, tryffelpecorino, rucicola & italienskt lantbröd 87:-
- Löjromstoast med klassiska tillbehör (rödlök, crème fraiche, citron) 98:-
- Smörstekt gödkalvbräss med toppmurklor & bacon 98:-
- Hasselnötskaramelliserad anklever med grillad vit sparris & syrad vitkål 105:-
- Halv gratinerad hummer fylld med Karl-Johansvamp, crème fraiche, pumpa & äpple 140:-
- Hummersallad med Avrugakaviar, vaktelägg & grön sparris 150:-

KÖTTRÄTTER

- SÖNDAGSSTEK: Kalvstek med gräddsås, pressgurka, råörda lingon & potatispure 100:-
- Wallenbergare med gröna ärtor, potatispuré & råörda lingon 100:-
- Grillat kycklingbröst med tomatcannelloni, medelhavsgrönsaker & pesto 115:-
- Stekt majskycklingbröst med äpple- & rosmarinfylld savoykåldolme, majskräm, färsk spenat samt sherryvinägersås 135:-
- Rosastekt lammytterfile med ugnrostad rödbeta, getost, spenat & Karl-Johansvampsisotto 148:-
- Citrusglaserat ankbröst med fänkålmarmelad, grillad grön sparris & chipotlesky 149:-
- Parmalindad gödkalvrostbiff med spenatpastafarn, rostad färsk vitlök & anklerverskum 150:-
- Bräserverad dilammlägg & grillad salsiccia med körsbärstomat, basilika, svarta oliver & jordärtskocksgratäng 159:-
- Tournedos med madeirasås, grön sparris, bacon & potatisgratäng 168:-
- Glacerad gödkalvlägg med grön sparris, hummerrisotto & rostad vitlöksky 169:-
- Helstekt kalventrecote med kronärtskocka, rostad paprika, olivsky & rotselleriflarn 169:-
- Helstekt renkalvinnanlår med svartpepparsås, smörstekta murklor, smålökar & persiljepotatis 178:-
- Urbenad rådjurssadel med kavringpanerad Wallenbergare, potatisflarn, smörstekta kantareller & äppelchutney 190:-

A LA CARTE

FISKRÄTTER

- Lax- & krabbfärsbiffar med teriyakisås, mangosalsa samt wokade grönsaker 95:-
- Klassisk spansk paella med tigerräkor, bläckfisk, blåmusslor, räkor, kycklingfilé & limeaioli 135:-
- Stekt laxfilé med stjärnaniskryddade grönsaker, dillkräm & sesamflarn 138:-
- Grillat fiskspett (tonfisk, hälleflundra, marulk, lax, tigerräkor) med foliebakade grönsaker & tre kalla såser 150:-
- Dillbräserverad rödingfile med rostade rödbetor, blomkålspure & Karl-Johansvampvinäggrett 155:-
- Pepparhalstrad tonfisk med örtsås, kronärtskocka, tomat, svarta oliver & fänkålsfylld minipaprika 155:-
- Kokt torskrygg med räkor, ägg, pepparrot & skirat smör 160:-
- Halstrad torskrygg med balsamicobräserverade morötter, friterade tigerräkor & äppelvinäggrett 160:-
- Halstrad gösfilé med saffransrisotto, fänkålsragu, färska örter, parmesanost, cocktailtomater & basilikaolja 160:-
- Grillad hälleflundra med grön sparris, toppmurklor & gräslöksås 180:-
- Pocherade sjötungsfiléer med hummersås & duchessepotatis 185:-
- Marulkstournedos med havskraftscannelloni, spenatsallad & Karl-Johansvampås 185:-
- Grillad hälleflundra med smörstekta kantareller, pepparotskräm & hemjord kräftkorv 185:-
- Pocherade rödtungsfiléer med hummer, vittvinsås samt ljummen potatis- & spenatsallad 185:-
- Stekt piggvar med brynt smör, riven pepparrot & kokt potatis 195:-
- HAVS bouillabaisse med hummer, blåmusslor, marulk, lax, räkor, aioli & rostat bröd 195:-

OSTAR

- Friterad camembert med råörda hjortron 67:-
- Terrine på Kvibille ädelost, äpple & rostade hasselnötter 67:-
- Varm chevre med honung, valnötter & makesallad 70:-
- 4 sorters franska ostar med bröd & fikonmarmelad 75:-

DESSERTER

- Petit four 19:-
- Chokladpraliner (2 st) 16:-
- Moussebakelse (välj mellan choklad, blåbär, hallon eller hjortron), 35:-
- Vaniljpannacotta med passionsfruktsgele & kardemummaskorpa (glas) 40:-
- Tre sorters mini-bärtarteletter 55:-
- Bärtartelette med vit chokladmousse & limecurd 55:-
- Crème Catalana med råörda bär & chokladflarn (glas) 55:-
- Apelsintarte med lakritsmousse & pistagenötkekex 65:-
- Crème Brûlée med jordgubbskompott, vaniljglass & mandelbiscotti 65:-
- Citruskokt päron med pistagekräm, sultanrussinkompott & vaniljsemifreddo 65:-
- Kokoscheesecake med rommarinerad ananassallad & kakaokräm 69:-
- Choklad- & vit nougatmousse med havtornskräms 68:-
- Hasselnötsmousse-sandwich med fruktspett & mandarindip 68:-
- Karamelliserat äpple med ingefärsparfait & rosmaringele 70:-
- Varm chokladbakelse med vaniljglass samt mango- & hallonsallad 70:-
- Banana split (vaniljsorbet, chokladsorbet, bananchips, gräddor & maränger) 70:-

HUSMANSKOST, SALLAD & SUSHI

HUSMANSKOST

75 :- per portion, sallad, bröd, & smör ingår.

Sjömansbiff på klassiskt vis
Pannbiff med lökskysås & saltgurka
Pytt i panna med stekt ägg & rödbetor
Kokt kalv i dillsås med morötter & potatis
Skånsk kalops med rödbetor & kokt potatis
Årtsoppa med tillbehör, pannkakor, sylt & grädd
Biff á la Lindström med råstek potatis & saltgurka
Käldolmar med skysås, rårörda lingon & kokt potatis
Bräckt rimmad oxbringa med skånsk potatis & saltgurka
Köttbullar med gräddsås, rårörda lingon, pressgurka & potatispuré
Kokt rimmad oxbringa med persiljebuljong, rotfrukter & riven pepparrot
Beouf Bourguignon med ris (köttgryta med champinjoner, rökt sidfläsk, smålök)

Stekta strömmingsflundror med potatismos & rårörda lingon
Inkokt lax med örtagårdsås, citron, pressgurka & potatis
Fisk- & skaldjursgryta med saffransaioli & vitlöksbröd
Laxqueneller med hummersås & duchessepotatis
Laxpudding med skirat smör & riven pepparrot
Gravad lax med dillstuvad potatis

SALLADER

Kalkonsallad med spenat, avocado & kokt ägg 58:-
Grekisk sallad med fetaost, svarta oliver & tzatziki 58:-
Couscoussallad med räkor, ägg & marinerade grönsaker 58:-
Skinksallad med brieost, melon, valnötter & dijonsenapsås 58:-
Kycklingsallad med marinerade medelhavsgrönsaker & saffransaioli 58:-
Rostbiffsallad med currydressing, bacon, haricots verts & saltgurka 58:-
Sallad med tigerräkor, marinerade rödbetor, fetaost & svarta oliver 58:-
Sallad med parmaskinka, mozzarella, cocktailtomater & rostad paprika 58:-
Räksallad med pasta, kokt ägg & örtagårdsås 60:-
Caesarsallad med krutonger, dressing & grillat kycklingbröst 62:-
Sallad med sesamstekt tonfisk, nudlar, mango & ingefärsås 65:-
Sallad Nicoise, tonfisk, ägg, grönsaker, kpris & sardeller 65:-
Varmrökt lax & kräftpotatissallad med örtdressing 65:-

SUSHI

7 BITAR, 62:-

2 sjögräsroll, 2 lax, 1 tonfisk, 1 smörfisk

9 BITAR, 71:-

3 sjögräsroll, 3 lax, 1 tonfisk, 1 smörfisk, 1 scampi

11 BITAR, 95:-

4 sjögräsroll, 3 lax, 1 scampi, 1 tonfisk, 1 pilgrimsmussla, 1 rökt ål

11 BITAR LYX, 145:-

1 lax, 1 scampi, 1 svärdfisk, 1 rå räka, 1 smörfisk, 1 tonfisk, 1 rökt ål, 1 pilgrimsmussla, 1 California roll, 1 forellrom, 1 tofu

Misosoppa, gari, soya & wasabi ingår i alla sushialternativ.

SKALDJURSPATEAUER

LILLA SKALDJURSPATEAU 199:-

En halv amerikansk hummer, vitvinskotta blåmusslor, färsk Smögenräkor, limemarinerade tigerräkor. Serveras med citron, aioli, Rhode island, bröd & smör.

SKALDJURSPATEAU 299:-

En halv amerikansk hummer, en halv nykokt krabba, 2 st havskräftor, 2 st Fine de Claire ostron, 1 näve färsk Smögenräkor. Serveras med citron, senapssås, aioli, majonnäs, bröd & smör. Lån av plateau, ställning & is

TILLTUGG & SMÖRGÅSAR

SMÖRGÅSAR

Välj emellan ciabatta, wraps, grovt bröd eller baguette
Ost, skinka, tomat & gurka 30:-
Köttbullar med rödbetsallad & saltgurka 30:-
Rostbiff med remouladsås & rostad lök 40:-
Rökt kalkonbröst med äppel- & sellerisallad 40:-
Salami med rostad paprika, basilika & chevre 40:-
Stekt kycklingbröst, bacon, currykeso & ruccola 40:-
Parmaskinka, mozzarella, soltorkad tomat & olivkeso 45:-
Varmrökt laxröra med rödlök & kpris i hovmästarsås 50:-
Skagenröra med forellrom & kokt ägg 55:-
Kallrökt lax med pepparrot-crème fraiche & gursallad 55:-

SMÖRREBRÖD

På ljust bröd: Kallrökt lax med sparris & pepparrotkräm 50:-
Räkor med majonnäs, ägg & forellrom 55:-

På kavring: Stekt inlagd strömming med kokt potatis & rödlöksringar 35:-
Rostbiff med Karl-Johansvampsallad & rostad lök 40:-
Kyckling med knaperstekt bacon & curryremoulad 40:-
Böckling med senapsås, rödlök, gräslök & rå äggula 40:-
Flatrökt ål med gubbröra & gräslök 55:-

På pumpnickel: Brieost med rädisor & druvor 30:-
Ädelost med hasselnötter & fikonmarmelad 33:-
Leverpastej med champinjoner med saltgurka 35:-

LANDGÅNG

Kallrökt lax, räkor, löjrom, ägg, brieost & charkuterier 70:-

SMÖRGÅSTÅRTOR

Skinka, leverpastej, rödbetsallad & saltgurka 53:-/bit
Parmaskinka, tomater, kronärtskocka, mozzarella, oliver & ruccola 55:-/bit
Rökt lax, räkor, ost & kokt ägg 60:-/bit

MUNSBITAR 17,90:- /st

Kallrökt lax med pepparrot & forellrom
Gravlaxtarta med dill- & senapsgrädd
Västerbottenostflam med löjrom & rödlök
Räkcanapé med vaktelägg & tryffelmajonnäs
Hummer- & kronärtskockscrème med Avrugakaviar
Napoleon på anleverparfait & portvinsreduktion
Sikaforscanapé (rökt rensteksröra med löjrom)
Kräfta & soltorkad tomat med Karl-Johansvamp & gurka
Ädelostbollar med rostade hasselnötter & päronchutney
Rundrökt ål på hembakt kavring med persiljeomelette & forellrom
Flatrökt ål med klassisk gubbröra (kokta ägg, ansjovis, lök & örter)

FINGERFOOD

Parmaskinka med melon & ruccola 20:-
Anleverparfait med fikonchips & hasselnötter 25:-
Minitacos fyllda med tamarindglacerad kyckling, majskräm & friterad lök 25:-

Laxtarta med avocadorulle, vaktelägg & forellrom 20:-
Varmrökt tonfisk med pumpapure, parmesanost & svarta oliver 20:-
Dillrostad färskpotatis med Avrugakaviar, crème fraiche & rödlök 21:-
Ugnsbakad rödbeta med marinerad tigerräka & fetaost 22:-
Jätteräkor med sardelldressing & ugnsbakad plomontomat 22:-
Örtgravad strömming på mandelpotatis med pepparrot & syltad kantarell 22:-
Örtkryddad kycklingroulad med salsa på soltorkade tomater & pinjenötter 22:-
Soya- & vitlöksglacerad tigerräka med noiriroll, wasabikräm, rostade sesamfrön 22:-
Cheviche på pilgrimsmussla & tonfisk med mango, koriander, lime, bananchips 22:-
Löjrom, grön sparris & vaktelägg på rostat bröd 25:-
Havskräftsmousse med kantarell, portvin & grönsparis 24:-
Hummercanapé med ugnsbakad tomat & kronärtskockspuré 35:-

Chevre med honung, rostad mandel & ruccola 24:-
Ädelostbollar med rostade hasselnötter & päronchutney 17,90:-
Vitlöks- & basilikamarinerad getost, kronärtskocka, rostad paprika på olivflam 20:-

BUFFÉER

BUFFÉ VÄTTERN 135:-

Ost- & kantarellpaj
Inkokt lax med dillmajonäs
Grön sparris med tomat, spenat & balsamicovinägrett
Rostbiff med dijonsenapsmarinerade haricots verts & rödlök
Brieost med päron & druvor
Bröd & smör

BUFFÉ VÄNERN 155:-

Potatissallad med kapis & purjolök
Grillade kycklingspett med vitlöksdip
Romansallad med Caesardressing & krutonger
Rostade rödbetor med fetaost, räkor & spenat
Saffranskryddad fänkål med mozzarella & ruccola
Lufttorkad skinka med oliver, rödlök & röd paprika
Vitlöks- & basilikamarinerade tigerräkor med tomatssallad
Bröd & smör

BUFFÉ HÖTORGET 195:-

Gravad lax med hovmästarsås
Varmrökt lax med dillmajonäs
Forellrom med rödlök & crème fraiche
Parmaskinka med marinerade medelhavsgrönsaker
Kalvrostbiff med kronärtskockor & champinjoner
Västerbottenostpaj
Kräftpotatissallad
Grönsallad
2 sorters ädelost
Bröd & smör
Bärtartlette med vit chokladmousse & lime

BUFFÉ MARIEVIK 179:-

Räk- & kräftpaj med örtagårdsås & grönsallad
Potatissallad smaksatt med kapis, rödlök & senap
Kycklingspett med citron- & dillmarinerad zucchini
Ugnsbakade plommotomater med fetaost, basilika & oliver
Lufttorkad skinka med ruccola, kronärtskocka & rostad paprika
Pastramikryddad lax med saffranskryddad fänkål & couscoussallad
Nybakat bröd & smör

SKÄRGÅRDS BUFFÉ 195:-

Kräftströmming
Örtgravad strömming
Gubbröra på ägg & anjovis
Matjesilltårta med gräslök & löjrom
Böcklingröra med senapssås, kapis & rödlök
Kallrökt laxrulle med pepparrots-crème fraiche & gurksallad
Stekta inlagda abborrfiléer med kantareller, dill & purjolök
Dillkokt potatis
Prästost
Knäckebröd, mjukt bröd & smör
Havtorn- & chokladpannacotta

NORRLÄNSK BUFFÉ 210:-

Löjromsgravad strömming
Varmrökt lax med forellromsås
Rökt renstek med Karl-Johansvampsallad
Mandelpotatissallad med saltgurka, gräddfil & rödlök
Gravad röding med kräftstjårta, pepparrot & gurksallad
Tjälknöl på älginnanlår med syltade smålökar, kantareller & potatisgratäng
Västerbottenost
Tunnbröd, kavring & smör
Hjortronmousse med mandel- & nötpaj

BUFFÉER

SVENSK BUFFÉ 235:-

Löjromsgravad strömming
Gubbröra på anjovis & ägg
Inlagd sill, senapsill & sherrysill
Forellrom med rödlök & crème fraiche
Gravad lax med hovmästarsås
Kallrökt lax med pepparrotsvisp & citron
Viltpaté med svartvinbärsgelé
Lönnebergaskinka med rödbetsallad
Rökt hjortstek med syltade kantareller
Timmermanskorv, Onsalakorv & saltgurka
Kokt potatis
Kryddost & Kvibbile ädelost
Knäckebröd, kavring & smör
Tilläggsbuffé med småvarmt 45:-
Köttbullar, prinskorvar med senap, Janssons frestelse, champinjonomelett

BOSTONBUFFÉ 160:-

Ostron naturell med citron & tabasco
Clamchowder (Varm soppa med musslor, bacon & potatis)
Krabbsallad med gurka, tomat, haricots verts, ägg & örtpiladelfiaost
Varmrökt lax med Boston bean-sallad (bacon, bönor, lök, endiv, dijonsenap)
Boston brown bread & smör
Boston cream cheesecake med färska jordgubbar

AMERIKANSK BUFFÉ 175:-

Kryddiga ölkorvar med coleslaw
BLT Sandwich (bacon, sallad & tomat)
Buffalo wings med blue cheese dressing
Country chips med tomat salsa & guacamole
Hickorykryddade revbensspjäll med BBQ-sås
Krabbsallad med ägg, gurka, bönor, rödlök & Rhode island dressing
Bakad Idaho-potatis med vitlöksmör
Majsbröd

ASIATISK BUFFÉ 175:-

Noori roll & California roll
Sushi på lax & tonfisk med wasabi samt gari
Marinerade grönsaker & mandosås
Vitlöks- & chilikryddad tigerräka med vårrulle
Sesamgrillad lax med asiatisk gurka & avacododipp
Sataykryddade kycklingspett med korianderkryddad nudelsallad & mangosalsa
Matbananchips
Kokoscheesecake med limemarinerad, grillad annanas & jordgubbar

SPANSK BUFFÉ 199:-

Serranoskinka med melon & ruccola
Gazpacho med lime & koriander kryddad hälleflundra
Ädelostbollar med rostade hasselnötter & päronchutney
Avrugakaviar på rostade potatisar, crème fraiche & rödlök
Örtkryddad kycklingroulad med salsa på saltorkade tomater & pinjenötter
Sallad på grillad tonfisk, tigerräka, rostad paprika & olivsmördeggsflarn
Vitlöks- & basilikamarinerad getost, kronärtskockshjärtan, & gröna oliver
Nybakat bröd & smör
Creme Catalana med råörda hallon, jordgubbar & chokladflarn

ITALIENSK BUFFÉ 230:-

Mozzarella Caprese: tomat, mozzarella, basilika & rödlök
Antipasto misto: Bresaula, salami & mortadella
Svarta oliver, gröna oliver & marinerad vitlök
Pastasallad med parmesanost, ruccola, fänkål, citron, tigerräkor & bläckfisk
Salvia- & parmakryddad kalvkotlett med marsalasky
samt spenat- & ricottafyllda cannelloni
Taleggio
Focaccia & grissini
Tiramisu (i portionsglas)

BUFFÉER

VÄLJ SJÄLV!

Rätterna serveras i portionsformer och är lämpliga att äta stående med en gaffel. Välj ut 4 stycken rätter som blir en lagom portion för 155 kronor, eller en rätt som förrätt för 50 kronor.

1. Räkcocktail på handskalade räkor, grön sparris, vaktelägg, gurka, ärtor & tomat-crème fraiche
2. Ädelostterrין med päronsallad, druvor & kryddflarn
3. Pepparstekt marulk med blåkongo-potatissallad, mangosalsa & strimlad sticklök
4. Stekt tonfisk Nicoise med ägg, oliver, haricots verts, rödlök & sardelldressing
5. Pastasallad med tigerräka, bläckfisk, musslor, svart trumpetsvamp & paprikapesto
6. Grillad tigerräka med cheviche på hälleflundra, koriander & lime samt rostat sesamflarn
7. Grillad carpaccio på svärdfisk med karibisk fruktsalsa, böndip & kanelkryddade bananchips
8. Lättrökt laxfilé med citronmarinerad grön zucchini, ruccola, pinjenötter, parmesanost & aioli
9. Spansk Avrugakaviar med potatis- & gräslöksterrin, ugnsbakad tomat samt pepparrotssmaksatt färskost
 10. Ankleverparfait med portvinsmarinerade torkade frukter & kryddflarn
 11. Rökt ankbröst med svamp- & pumpasallad, friterad svartrot & tryffelcip
 12. Curryglaserad & spenatfylld kycklingroulad med äpple, selleri & valnötter
 13. Baconlindad getost med frissé- & mache sallad, olivsmördegsflarn & honungsvinägrett
 14. Örtkryddad kalvrostbiff med rostade rödbetor, hasselnötter & Karl-Johansvampscrème
 15. Bresaula med mozzarella, rödlök, kronärtskocka, soltorkade tomater, basilika & gröna oliver
16. Pastramikryddad fläskfilé med jordnöts- & limekryddad potatissallad samt chilikryddad avokado
17. Parmaskinka med rostad röd paprika, svarta oliver, kronärtskockskräm & timjankryddade grissini
18. Olivöverbakad lammrostbiff med taboule på tomater, svarta bönor, gurka, persilja & vitlöksyogurt

CATERINGINFORMATION

Vi tar emot beställningar från 10 personer och uppåt. Samtliga priser är angivna per person och exklusive moms.

Personal: För större arrangemang eller 3-rätters menyer kan det behövas serveringspersonal och kockar. Personalkostnaden debiteras med 265,- per timme / anställd (inkl. sociala avgifter). Tiden beräknas från avresa till återkomst, efter kl 24.00 och röda dagar tillkommer OB-tillägg.

Leveranser: För den som önskar få maten levererad går det givetvis bra att få beställningen körd till aktuell adress. För leveranser inom Stockholm debiteras 250,- och för längre körningar avgör adressen kostnaden för leveransen.

Hyra av porslin: Vi har en stilren vit servis, generösa vinglas på hög fot och rejäla rostfria bestick för uthyrning. Samtliga delar kostar 2,50,-/st att hyra. För hyra av bord, stolar, dukar, tält, festlokaler och så vidare, kontakta oss för separat prislista. Godset hyrs ut över 3-dagars perioder (hyr man över helgen kan man hämta godset på fredagen och lämna tillbaka på måndagen) Krossat och saknat gods debiteras enligt inköpspris.