

# SÄLJSTÖD FASTUTBUD BSC och internt

Här är ett litet utbud från matsalen som passar er och som era kunder varit nöjda med.

MEN självlkärt skräddarsyr vi kvällar efter behov.

## Matsalen Stockholms smörhall aktiebolag

OSTBUTIKEN  
ODENGATAN 33

MATSALEN  
STOCKHOLMS SMÖRHALL

**Varmt välkommen till Matsalen Stockholms smörhall aktiebolag.**

Namnet på vår matsal kommer från den mjölkbutik som på 30-talet och fram till 1967 låg i de lokaler där vi idag driver butik och restaurang.

**Tänk en sydeuropeisk lång middag, inte så mycket ”ta så mycket du vill buffe” 45 minuter på ålandsfärjan!**

Vi älskar och hyllar den mat som håller vänner och släkt tillsammans, som lagats av mormödrar, mammor och matglada män genom alla tider för långa middagar med både lätta och djupa diskussioner om livet, resor, konsten, kärleken eller bara om dagen som vart. Vi vill servera vår middag lite mer kontinentalt, som ett långbord i skuggan i något europeiskt land där det alltid fins plats med en stol till runt bordet. Det innebär att vi serverar vår mat ”family -style”. Ni får därför inga menyer, inga vinlistor etc utan vi lagar maten och sätter ut allt på bordet på fat och i kastruller blandat med vinflaskor att skicka mellan varandra och samtala över.

### **Hemma hos mig**

Hos oss får ni en lite annorlunda restaurangupplevelse, avslappnat, personligt och långt.

Efter att jobbat på krogen i 30 år, kan man äntligen strunta i vad man borde, hur andra gör och vad som är effektivast. I min lilla restaurang där vi bara tar ett sällskap per kväll driver jag nu min krog så som jag själv vill ha det och så som jag tycker en restaurang borde vara.

Vi tar bara ett sällskap per kväll för private dining, en slags blandning mellan festväning och restaurang, vilket innebär att det bara är du och dina gäster här hos mig, och hela kvällen är er. Därför kan vi också anpassa och skräddarsy bara för er.

Är det ett affärsmöte?, kickoff med kunder eller personal, 50-årsfesten, är ni matnerdar eller är det en reunion, klackarna i taket? Eller stilla samtal över en flaska vin?

### **En middag hos oss.**

Börjar alltid över ett glas bubbel, hel pata negra skuren direkt från benet, Marconamandlar, tryffelsalami och Chiaras hemodlade Taggaskioliver som för mingel.

Till middagen står bordet färdigdukat med vinflaskor, ölhinkar och mat att skicka till varandra. Under middagen kommer mer mat in, huller om buller, varmrätter i grytor & kastruller tills ni blir mätta.

Har ni bokat till extra provningar och och event så kommer dom samtidigt under middagen

Vi lagar mat och fyller på middagen så länge ni äter & samtalen flyter.

Vi planerar alltid in kaffe efter maten, vi är ju trots allt i Sverige. Och så långt har vi en plan, men sen är det fritt att fortsätta kvällen & beställa in avec och sitta kvar med en öl eller ett glas vin tills askungen tappar sin sko....

### **Har ni fest eller?**

Unik fest i butik efter stängningsdags

Fyller du jämnt? Bröllop, något att fira? Det coola personaleventet? Vill ni göra en helkväll för att fira med vänner och familj bokar ni vår festkväll och använder vår butik och kök till fest. När butiken stängt, tänds kandelabrarna, och kök och butik förvandlas till en mysig unik oas bara för er. Vi börjar med mingel och bubbel i vårt restaurangkök, där kockarna lagar små tilltugg, och i butiken stannar delipersonalen kvar och guidar er både framför och bakom disk, så ni får prova allt i butiken. Sedan serveras ni vår långa middag, kockarnas afton i matsalen så som vi alltid gör men där istället för att runda av efter kaffet, drar upp volymen, tar fram isbaljorna med öl och vin, blandar drinkar och vem vet? Vi kanske dansar på bordet....

Varmt välkommen till oss

## Fredrik

# Så här går det till:

Börja med att välja den middag ni önskar, välj sedan det dryckespaket ni vill ha. Lägga till något?

Ni kanske vill börja med en ostprovning?, Öppna ett helt parmesanhjul, vinprovning till maten, eller en whisky provning som avec, karaoke, dessert, groggbuffe eller.....

Middagar:

## **Kockarnas afton:**

Vår klassiska och mest populära kväll, helt utan etniskt tema, istället får säsongen och vårt och erat eget intresse styra vad som hamnar på bordet. Vi blandar smårätter, tapas med det bästa osten & charken från vår butik, minst 3 varma rätter, grillat kött, dipp, snacks & plock tills ni storknar.

## **Italiensk dolce vita:**

Bordet fyllt med Antipasti, pesto, focaccia, saltorkade tomater, oliver, Buffelmozzarella, skockor, coppa, parma, griskind, och klassiska italienska ostar och mycket mer. Varmmat i form av gräddkockt tryffeltortelini och canneloni/delizie al forno. Välj mellan lilla kvällen med bara pasta, eller välj stora kvällen där ni kan lägga till Biffsteak”florentine” eller en klassisk helgrillad saltinbakad fisk, med grilad ciron.

En kväll som ett avsnitt av solens mat.

## **Tapas:**

Bordet fylls från ena änden till den andra med både klassiska & moderna tapas och smårätter från hela den iberiska halvön. Under kvällens gång fylls det på med fler och fler tapas tills det får vara nog.

## **Chees, pasta and wine:**

Un pain, un vin, un fromage som fransmännen säger. Här står osten och vinet i fokus, vi frossar i alla de 200 ostsorterna från vår butik serverade med lämpliga tillbehör. En middag med olika viner och olika ostar från så många olika regioner som möjligt och så en härlig klassisk pasta som varmrätt om man inte vill äta sig mätt bara på ost.

## **Köttprovningkväll:**

Vad är egentligen skillnaden på kött och kött?

Samma trevlig kväll som kockarnas afton men där vi som varmrätt serverar fat med grillat kött.

En billig biff från ica, en bra klassiska restaurang 1:a, biff från frigaende gräsfödda djur och så en äkta 5000 kronors japansk Kobe wagu.

Kul att kombinera med vinpaket där vi provar 40kr. or s vin, 400 kr amarone och kanske en vinpava för 2000. Vad är skillnaden?

## **Festvåning:**

Är det fest du vill ha? Då vill vi ha ett möte med dig, så vi kan skraddarsyr kvällen precis som du vill ha den.

Minglet, maten, drycken, dansen...vi utgår från våra middagar för att göra en unik fest för dina vänner.

## **Matlagningsevent: Inte bara äta middag.**

Vill ni laga maten ihop? En trevlig kväll med vännerna eller en teambyggande övning med kollegor eller kunder.

Tävla mot varandra eller lär er köksknepen med kockarna.

Att laga mat ihop i vår matstudio är den perfekta kvällen.

Välj mellan:

klassisk 3 rätter

baka färsk pasta

stoppa korv

korvstopningstävling

cinco tapas.

**DRYCKESPAKET:** I dryckespaketet ingår allt från det man kommer: bubbel med påfyllning, all dryck till maten, ink bordsvatten, mineralvatten och kaffe. Tillkommer på löpande nota det som beställs till kaffet och där efter.

**Enkelt**

Prisvärda standarddrycker vinflaskor för ca 150 kr i inköp, vanliga ölmärken

**Standard**

Bra viner i 200-250 kr klassen, kul handgjorda ölsorter

**Matsalens lite udda å skoj**

Unika drycker svåra att få tag i. Inte alltid dyra, men exklusiva., ovanligan Ofta vad Fredrik dricker själv. Bakom varje dryck fins en story för den som är intresserad.

**Premium**

Champgane som bubbel, viner över 300 kr i inköpspris hippster öl, riktigt bra drycker

**Kul alkoholfritt**

Alltid massor med olika kul alkoholfria drycker, mycket ovanliga märken aldrig en vanlig cola eller juice.

**EXCLUSIVT OCH SKRÄDDARSYTT PÅ OFFERT**

För vinkännare så skräddarsyr vi gärna på tema eller önskemål i samarbete med några av stockholms bästa vinhus.  
Enbart efter personlig kontakt

# ATT LÄGGA TILL:

**Mingel i kök och butik,** vi börjar kvällen i köket & butiken med att provsmaka på vad butiken bjuder, dricka bubbel och äta småplock som kockarna lagat i köket. Hel pata negra på ställning att skära med kniv och ett helt parmesanhjul att bryta av. En unik & magisk känsla av förfest i en nedsläckt delibutik efter stängningsdags. Perfekt för stora fetsen eller då man vill ha indropp för de som har svårt att komma på en exakt tid.

## **Sabrera bubbel och öppna ostron.**

Ni får lära er grunderna och tekniken att sabrera champagneflaskor, ni får själva prova att öppna er flaska "kosacks tyle" till det öppnar vi ostron som till tugg, kökets kockar fins på plats att visa tekniken bakom att öppna ostron. Båda sakerna är ju faktiskt i mina ögon livsviktiga kunskaper.

## **Liten ostprovning.**

En skoj start på kvällen, lite lätt innan maten som samlande minnesvärd övning får ni en underhållande 20-30 minuter kort inblick i vår värld. Den handlar kanske inte bara om ost.

## **Mellanstor ost provning.**

Nyfiken på mer, vi klämmer in 8 grundläggande klassiska ostar på 40 -50 minuter som förklarar det man som normalintresserad behöver veta om ost.

## **Vinprovningar:**

**Italien,** alla har druckit chianti, ripasso, amarone & Barollo, de stora från Italien. Men har du druckit alla bredvid varandra samtidigt? Och till mat?

**MATSU,** är ni ett gäng där en del kan vin, en del lite gran och någon inte alls? Välj då vår Matsuprovning, en tänkvärd provning om livet, historien, vinet.

## **Ostbutikens dryckesprovning.**

Om inte område eller druva intresserar dig så värst mycket utan du är mer sugen på alkoholens inverkan, kärlekar som kommit och gått, udda drycker, slaget vid Hastings 1066, John Coltrane och sambandet mellan tvivelaktiga kvinnor i Marseilles hamnkvarter och 6000 år gamla drycker, då är detta provningen för er.

## **Amerikansk Ironi**

en kort rolig vinprovning med bara 2 viner eller?

## **Klassiska provningar**

önska vad ni vill: druva, område, land, klimat, champagne, årgång, vi skraddarsyr alla typer av provningar med både kända och okända sommelier i alla prisklasser

## **Öppna parmesanhjul.**

Ett kul inslag om någon skall firas, eller presenten till den som har allt. Först får ni veta lite historia och kunskap bakom parmesanost och hur det går till. Sedan får ni själva öppna en hel handgjord parmesanost på 40 kg som ni får prova som snacks och tilltugg. Efter det får ni lära er att laga världens enklaste pasta genom att hälla nykokt pasta i det urgröpta hjulet så att osten smälter medans ni rör om, flambara med grappa och hyvla över färsk tryffel och serveras som en del av er middag.

## **Underhållning.**

Ett avbrott med close-up trolleri under middagen, hemlig gäst under minglet, comedi del arte, en trubadur, en live opera-aria standup, buktalare, eller kändisföredrag. Ni har alla sett dem på kickoffen, men gissa hur mycket bättre det blir i ett litet privat rum.

Vill ni ge era gäster ett minne för livet lägg till en kul överraskning.

## **Dessert:**

Om ni orkar, lägg till en liten dessert innan kaffet?  
liten citronartlett med limegravade jordgubbar i mynta  
Havtornscheescake med vit choklad  
Fruset chokladbröd, den ultimata chokladdesserten

## **Dessertvin**

Något sött i glaset? Muscat, icewine, portvin eller sherry?

### **FAQ & så går det till:**

Ni börjar med ett uppsamlande mingel, välj sedan tema på maten för er kväll, bordet kommer vara dukat med massor med olika mat på bordet som en sydländsk familjemiddag, samma meny till alla, mer mat kommer löpande in under kvällen, ingen 3 rätters här alltså.

Allt fast och bestämt fram till kaffet, sedan bestämmer ni själva om ni vill sitta kvar resten av kvällen och prata, dansa och beställa in mer dryck på löpande nota.

### **Allergier & dieter**

Inga problem, ju mer vi får veta innan desto bättre kan vi göra, men skulle någon glömt anmäla så löser vi det på talang. Det är ju en ”fixed diner” men hos oss finns något för alla bland all mat.

### **Vad ingår i ett dryckespaket?**

I sann familjestil dukar vi och serverar med flaskorna på bordet, ni kommer få olika drycker och i lite olika serveringar, men i dryckespaketet ingår all dryck ni behöver för kvällen fram tills kaffet står på bordet och middagen är klar, bubbel med påfyllning när ni kommer, all dryck till maten, öl, vin, cider, bordsvatten och mineralvatten samt kaffe. Kort sagt allt ni behöver så ni vet vad kalaset kostar.

Väljer ni att sitta kvar resten av kvällen tillkommer avec och den dryck som går åt där efter på löpande nota.

### **Hur många kan man boka för?**

Matlagningsevent är för mellan 8-16 personer  
middag i matsalen är minimum 10 max 35 personer.

### **Vi är bara 6 personer?**

Inga problem det gör vi ofta, då tillkommer en engångssumma/kuvertavgift på 5000kr ink moms vid färre än 10  
vi har gjort ett frieri för 2, dyrt per person ja kanske....men hon sa ja....

### **Hur lång tid tar det?**

Det är ju upp till er, men vi tar ju bara ett sällskap per kväll så ni kan äta och dricka hela kvällen.

Hos mig slipper ni sitta på tid. Vem blir glad av att resa sig 20.30 och gå, ” för nu skall nästa gäst ha bordet”  
men räkna på minst 3-4 timmars middag, behöver ni snabbare servering av praktiska själ så säg till så anpassar vi.  
Men vanligast hos oss är nog att start runt 18, 19 och färdiga runt 22-23 men 16-24 händer det med.

### **Öppetider**

*officiellt : dagkonferance/ lunchmöte 10-16 och middag 17-23 men regler är till för att brytas, motivera mig.....*

## **CATERING:**

### **TEMA OSTBUTIKEN FLYTTAR IN**

Vi kommer till er och bygger upp en del av vår butik med kylar skärbrädor och huggkubbar hos er, på ert kontor, i festlokalen eller hemma.

Vi har med hela osthjul, skärmaskiner, nybakat bröd och butikens personal som skär grisben, delar ostar och serverar er som om det vore en saluhall.

Pris från 510:-/ person minimi antal 50 personer. 455,36 ex

Vin och personal tillkommer.

### **CHEES AND VINE**

Som ovan fast i mindre format. En klassisk engelsk gammeldags chees and vine party.

Vi kombinerar ost och vin med tillbehör. Delar osthjul på plats och butikens personal finns på plats för att servera, svara på frågor och berätta om ostarna.

Kul att kombinera med vin eller champagneprovningar.

Det perfekta minglet.

från 350:-/ person Minimum 25 perosoner 312,50 ex

vin och personal tillkommer.

Se även vår separata cateringmeny samt gör förfrågan så skraddarsyr vi.

### **Provningar:**

**Liten provning:** ca 1 timme då vi går igenom grunderna och ger en övergripande bild.

“Bra som förstagångenprovning” eller för dem som vill göra något litet i samband med event eller middag.

**större provning:** ca 1,5-2 timmar grunderna med en hel del fakta och lite nörderilite förkunskap bra men inte nödvändigt.

**Stor nördig provning:** 2-3 timmar Föreläsning & provning med några av de bästa inom sitt område. Föruskaper Och intresse krävs för att kunna tillgodogöra sig provningen.

Grund pris 5000:- ink 4464,29 ex i grundkostnad+ 700 Kr ink 625 ex / person samt tillägg på offert för årgångsdryck.

Går att kombinera med alla matevent hos oss.

vid enbart provning minimiantal 12 max 26 ( vi gör för färre men minimidebiterar)

### **Exempel på teman:**

Börja prova ost

”allt om ost”

Börja prova Whiskey

4 olika fat, port, sherry, bourgogne & bourbon

inte bara scotland

whiskey and metalmusic

4 sherryfat

best of the best

Börja prova vin

vin en grund

distrikt & druvor

nya & gamla värden