



SOP KÖKET

För den goda s(m)akens skull



JULBORD

1.3 miljoner ton mat slängs varje år. Julbord är värst, med en ökning på mer än 12%. Vårt julbord har upp till 95% räddade råvaror och en noll-vision matrester efter din julfest. Något vi är mycket stolta över att oftast lyckas med, tack vare doggy bags och att skänka vidare till behövande. 70 pers bidrar med ca 50 kg minskat matsvinn.

[200 gäster Vitamin Well](#) | [Intervju TV4 Julsvinn](#) |

VEGO JULBORD 395 SEK (minst 50 st, färre gäster ges pris per offert)



Bakad spetskål med karamelliserat smör och honung, krämig rotfruktspytt, griljerad rotselleri enligt julmanér, vegansill, vegankorv, potatis med dill, grönkålssallad, grov senap, ost och vår marmelad, surdegsbröd från Fabrique, knäckebröd, hummus, smör

+ KÖTT/FISK +195 SEK

Sill, gravad lax med hovmästarsås, smörstekt korv, farmors köttbullar, kallskuret griljerat fläsk enligt julmanér

DESSERT 95/225 SEK (äppelpaj eller allt)



Chokladruta, mjuk pepparkaka, varm äppelpaj med äkta vaniljsås, saffrans och vaniljpannacotta med bär, mynta och lime, rostade nötter och våra egengjorda russin på räddade vindruvor

DRYCKESPAKET alk. 325/425 SEK // alk.fri 195/295 SEK, 3 eller 5 st

Öl (flaska), vin (glas), snaps (4cl), glögg (5cl). Fritt val av 5 enheter. julmust, eko läsk. All dryck 80-100% räddad och/eller eko.

NOLL-VISION MATSVINN EFTER DITT JULBORD

Ovan priser är exkl. 1 hovmästare à 560 kr/h (minst 4h inkl. 1h restid), samt transport tur/retur. 1 hovmästare från oss på plats är ett måste ifall ni önskar att vi skänker vidare överblivna måltider till behövande direkt efter er julfest.



SOP KÖKET

För den goda s(m)akens skull



JULBORD

BAKAD SPETSKÅL

med rostade fröer, karamelliserat smör och honung

KRÄMIG ROTFRUKTSPYTT

ett urval av våra räddade rotfrukter i krämig rotfruktspytt

KALLSKURET GRILJERAT

kallskuret griljerat rotselleri och fläsk i traditionellt
julskinkamanér

KÖTTBULLAR

våra hemgjorda köttbullar enligt Filips farmors recept

GRÖNKÅLSSALLAD

med granatäpple, apelsin och citronmarinerat äpple

POTATIS med DILL

kokt potatis med dill

VEGANSILL och SILL

inlagd sill och vegansill på räddad aubergine, i olika traditionella
julmanér

VEGANKORV och KORV

GRAVLAX med HOVMÄSTARSÅS

OST o MARMELAD, GROV SENAP, HUMMUS, SMÖR, SURDEGSBRÖD, KNÄCKE

Er julbuffé är klimatpositiv. Innehåller 65-95% räddade råvaror
från ICA, Coop, Fabrique m.fl. God Jul! Önskar, Sopköket ♥



SOP KÖKET

För den goda s(m)akens skull



JULBORD dessert

CHOKLADRUTA

1 tuggors chokladruta

MJUK PEPPARKAKA

2 tuggors mjuk pepparkaka

ÄPPELPAJ m. ÄKTA VANILJ

vår varma äppelpaj på räddade svenska äpplen med äkta vaniljsås

SAFFRAN o VANILJPANNACOTTA

vår saffrans och vaniljpannacotta på räddad grädde,
toppad med bär, mynta och lime

ROSTADE NÖTTER & HEMGJORDA RUSSIN

ett urval av våra räddade nötter och mandlar, rostade och med våra
hemgjorda russin på räddade vindruvor

Er julbuffé innehåller ca 80% räddade råvaror från
René Voltaire, ICA, Coop, Fabrique, Gårdsfisk, Nära
Sverige med fler. Tillsammans minskar vi matsvinnet.
God Jul! Önskar, Sopköket ♥



SOP KÖKET

För den goda s(m)akens skull



SOPKÖKET kunder & partners:

🌱 6 ton räddat matsvinn/månad, 4000 skänkta måltider/månad, skapar jobb

🏆 **Utmärkelser:** Änglamarkspriset | Stockholms Innovationsstipendium | Circular Gastronomy Challenge | Årets Hållbarhetsinsats | Postkodlotteriets Stiftelse

🇸🇪 "Aldrig har räddad mat smakat så gott!" – Dagens Industri | 📝 4,8 google reviews

100 gäster → 400 kg räddat, 800 kg CO₂, 300 skänkta måltider | « schablon exempel

Din bokning räddar resurser – vi sammanställer din impact per beställning och år, så du kan använda den internt eller i t.ex. CSRD. [Se kunders påverkan 2023 »](#) (slide 8)



ZERO WASTE-POLICY

Vi står för noll matsvinn – som Sveriges enda catering med noll matrester efter nästan alla event. Vårt mål är att varje portion ska ätas eller göra nytta: gäster tar med egen matlåda, våra doggybags (10 kr/st) eller så skänks överskott i obruten kylkedja. Rester debiteras 10 kr/portion. [« Exempel Skänka »](#) | [Exempel Doggy Bags »](#)



MATFILOSOFI & KÖKSTEAM

Våra menyer skapas av Danilo Mariano (tidigare kökschef på bl.a. Villa Dagmar, Hernö Ginbar och L'Avventura) och Frida Ununger (tidigare souschef på L'Avventura, Stureplansgruppen och Nordrest). De anpassar varje meny efter säsongens räddade råvaror, typen av catering och gästernas behov. Minst 70 % av råvarorna räddas via samarbeten med René Voltaire, Fabrique, ICA, Coop, Divinoil och BioFood m.fl. – resten strävar vi ekologiskt, lokalt och säsonganpassat. [« Läs mer om vår kökschef Danilo »](#) | [Souschef Frida »](#)



Marshall



BOKA CATERING | Formulär: www.sopkoket.se/catering | Scanna QR-kod | Provsamak 500 kr/6p boka 4 v. innan
Stora event helst 3 v. innan | Mellan/Små helst 2 v. innan | Offert inom 24 timmar | Brådskanie: 073-399 63 08

BOKNING



PRISLISTA



LOKALER



♥ FEEDBACK



KICK BACK

