

GRUPPER & EVENT

Vi hjälper till att anordna med arrangemang i olika former för både företag och sällskapsgrupper. Vid frågor kontakta Marcus Stjernström 070-304 89 77

2026 *inkl. moms*



EVENTS & FEST – FÖRETAG

Våra vackra lokaler påminner om en svunnen tid och inbjuder verkligen till fest. Bjud din personal på ett event, fest eller kick-off som de sällan glömmes.

Vi erbjuder skräddarsydda lösningar för ditt företag, lösningar som passar just ditt tillfälle.

Vi ordnar mat & dryckesprovningar, bokar artister och tar fram en meny utifrån era önskemål.

Personalfest / Kick-off / Jubileum / Kundevent / Julfest

BRÖLLOP

Varje bröllop är unikt och på Societén kan ni hitta den där extra känsla som gör bröllopet lyxigare och oförglömligt.

Vi hjälper er att välja rätt lokal och meny för att festen ska bli så lyckad som ni drömt om. Tillsammans med brudparet koordinerar vi hela festen så att på bröllopsdagen kan brudparet slappna av och njuta av dagen medan vi tar hand om allt det praktiska. Precis som ett bröllop ska vara.

- Extra kuvertavgift vid bröllopssittning, från 380 kr

AW

Välkomna till Societén och Bodegan det är här det händer. Lokalerna är perfekta för det privata sällskapet eller företaget som vill släppa loss med till exempelvis after work eller egen fest. Vi har flexibla lokaler för sällskap från 50 – 500 personer med den rätta atmosfären. Vi löser allt, från plockmat till trubadur eller DJ.

Livemusik / Musik Quiz / Öl eller vinprovning / Fem-Kamp

EVENTS & FEST – PRIVAT

En spännande vinprovning eller en sagolik bal. Vi har lokaler och kan hjälpa dig att bjuda dina nära och kära på en oförglömlig fest.

Vi har flexibla lösningar med lokaler som kan anpassas så att det känns välkommande och härligt för både det lilla som det stora sällskapet.

Födelsedagskalas / Konfirmation / Dop / Cykelfest

MINNESSTUND

I en avskild och vacker miljö hjälper vi er att ordna en minnesstund efter era önskemål.

Vår lokal där minnesstunderna oftast hålls ligger lite för sig själv i huset och ger dig och dina nära och kära tid för en trivsamt minnesstund.

Förslag på olika matupplägg till minnesstund är:

3 x små smörrebröd - 375 kr

Societéns landgång - 325 kr

Pajbuffé med sallad - 325 kr

Smörgåsbord - 875 kr

Meny - Varmrätt + dessert - fr. 525 kr

Meny - Förrätt + varmrätt - fr. 610 kr

Meny - Förrätt + varmrätt + dessert - fr. 745 kr

7 sorters kakor - 310 kr

Tärtbakelse (som dessert) - 125 kr

Chokladtryffel x 2 (som dessert) - 90 kr

BUFFÉER & SHARING

Här är några Bufféer och sharing-upplägg som vi rekommenderar.

Vi har även Nordafrikanskt och Asiatiskt som referenser eller varför inte en mix med Sushi, Miniburgare, Ostron, Ribs... Ta några av favoriterna, servera på en buffé, mingla och njut.

2026 *inkl. moms*



Förslag 1

ALL AMERICAN BUFFÉ

– 575 kr/pers

Caesarsallad
Cajunkryddad kycklingfilé
Miniburgare
Baby back ribs
Chicken wings
Quesadillas
Beef fajita
Mesquitokryddade potatisklyftor
Bbq sås
Salsa
Guacamole
Gräddfil
Tortillabröd
Riven ost
Pico de gallo
Hot sauce
Honey mustard sås

REKOMENDERAT TILLÄGG

Key lime pie med vispgrädd
– 110 kr/pers

Förslag 2

RÄK & GRILLBUFFÉ

– 710 kr kr/pers

Räkor
Aioli
Rhode Island
Vitt bröd, smör
Prästost
Tomatsallad
Caesarsallad
Tomatbruschetta
Pasta, pesto, grönsaker
Succotash (majs, sojabönor, pancetta)
Rotfrukter (tryffelstekta)
Rödbetor, chèvrekrem
Kronärtskocka, blomkålscrème
Svamp med pancetta
Fläskkött
Lamm
Biff
Korv
Rödvinssås
Bearnaisesås
BBQ sås
Potatissallad
Potatisgratäng

Förslag 3

SMÖRGÅSBORD

– 875 kr/pers

Tre sorters sill
Gräddfil
Hackad rödlök
Dillkokt potatis
Gravad lax
Hovmästarsås
Varmrökt lax
Kallrökt lax
Pepparrottsvisp
Skagenröra
Ägghalvor med majonnäs och räkor
Rostbiff
Picklade grönsaker
Onsalakorv
Lantpaté
Cumberlandsås
Jansons Frestelse
Köttbullar
Prinskorv
Omelette med skaldjursstuvning
Surdegsbröd, spisbröd
Smör, ost

BUFFÉER & SHARING

Här är några Bufféer och sharing-upplägg som vi rekommenderar.

Vi har även Nordafrikanskt och Asiatiskt som referenser eller varför inte en mix med Sushi, Miniburgare, Ostron, Ribs... Ta några av favoriterna, servera på en buffé, mingla och njut.

2026 *inkl. moms*



Förslag 4

ITALIENSK BUFFÉ

– 695 kr/pers

Tomat och basilikasoppa

Vår egen citronricotta

Grissini

Rosmarinfocaccia

Melonsallad

Prosciutto

Bresaola (lufttorkat nötlår)

Coppa (lufttorkad fläskkarré)

Två sorters oliver

Risoni med ugnrostade grönsaker med pesto

Caprese (tomat, mozzarella, basilika)

Amalfisallad (pasta med fänkål, rödlök, apelsin, rädisa, gurka)

Vitello tonnato (kalvinnanlår med tonfisksås)

Gratinerad canneloni fylld med svamp och pancetta

Talleggio med fikonmarmelad

Chokladtiramisu med apelsin- och granatäppelsallad

Förslag 5

SOCIETÉNS MEDELHAVSTAPAS

– 765 kr/pers (kan serveras som buffé)

Levainbröd, romescosås står på bordet

SERVERING 1

Gazpacho, Vitello tonnato, marinerad kronärtskockhjärta

SERVERING 2

Coppa, Serrano, Vildsvinsalami, Bresaola, Parmesanost, lättpicklade grönsaker, mixade oliver

SERVERING 3 (varmt)

Tortilla espanola med chorizo fresca, Pimentonglaserad fläskside, champinjones ajillo

SERVERING 4

Talleggio, Queso Manchego, fikonmarmelad
Tiramisu med apelsin- och granatäppelsallad
Crema Catalana

Förslag 3

SKALDJURSPLATÅ - 1 kg p.p.

– 1095 kr/pers (kan serveras som buffé)

SKALDJURSPLATÅ

Hummer, havskräftor, krabbskor, räkor

Ostron, blåmusslor, kvnivkusslor, hjärtsnäckor

Surdegbsbörd, rostat bröd, smör

Majonnäs, chilidressing, aioli, schalottenlöksvinäggrett

BESTÄLLNINGSMENY

Här är några färdiga menyförslag från vårt kök och Köksmästare.
Vi har såklart massor av annat att erbjuda - bara fantasin sätter gränserna.

2026 *inkl. moms*



Förslag 1

SOCIETETSMENY

Pris två rätter - 710 kr / Pris tre rätter - 845 kr

TOAST SKAGEN

Societéns variant med räkor, kräftor, kallrökt lax som blandas med dill och majonnäs. Toppas med löjrom och serveras med smörstekt toast.

OXFILÉ

Pepparstekt på närproducerad oxfilé, serveras med en välbalanserad pepparsås på tre sorters peppar, pancettalindad grön sparris, confiterad tomat och potatisterrine.

PANNACOTTA

Vit chokladpannacotta toppad med passionsfruktsgelé
Serveras med citronkräm och färska bär på mazarinbotten.

Förslag 2

BISTROMENY

Pris två rätter - 645 kr / Pris tre rätter - 780 kr

LAMMCARPACCIO

Brynt svenskt lamm, pepparrotskräm, rostade hasselnötter, friterad svartkål.

HJORT

Helstekt hjortytterfilé, glaserade morötter, rödvinssky smaksatt med tryffel, potatiskrokett, pepparmajonnäs.

CRÈME BRÛLÉE

Med krispigt täcke av karamelliserat råsocker.
Serveras med lime och myntamarinerade jordgubbar.

Förslag 3

ITALIENSK MENY

Pris två rätter - 610 kr / Pris tre rätter - 745 kr

PROSCIUTTORULLE

Lufttorkad skinka som fylls med färskost smaksatt med citron och salvia. Serveras med en liten sallad på nereoliv, grön sparris och kronärtskockhjärta. Kräm på soltorkad tomat och parmesancrostini.

LAMM

Lamm på tre olika vis - Innerfilé, french rack och grillad lammkorv. Serveras med rödvinssagu på pancetta och porcini samt örtrastad potatis.

TIRAMISÚ PÅ HUSETS VIS

Mascarponekräm med Savoiardikex, kaffesirap och färska bär. Pudras med kakao

Förslag 4

MENY KATTEGATT

Pris två rätter - 645 kr / Pris tre rätter - 780 kr

KRÄFTSOPPA

Krämig kräftsoppa, mousseline på pilgrimsmusslor och havskräftor Läjet, örter, parmesanchips.

TORSKRYGG

Ugnsbakas och serveras med brynt hasselnötssmör, primörer, grillad citron och dillkokt potatis.

VALRHONAMOUSSE

Chokladmousse gjord på fransk Valrhonachoklad.
Serveras med en apelsin- och granatäppelsallad och chokladsås.

BESTÄLLNINGSMENY

Här är några färdiga menyföreslag från vårt kök och Köksmästare.
Vi har såklart massor av annat att erbjuda - bara fantasin sätter gränserna.

2026 *inkl. moms*



Förslag 5

HALLANDSMENY

Pris två rätter - 610 kr / Pris tre rätter - 745 kr

MAKRILL

Varmrökt makrill från Kattegatt serveras med löjromskräm, brännvinsost och smörstekt kavring.

FLÄSKFILÉ

Grillade fläskfilémedaljonger från halländsk gårdsgris. Serveras med bearnaisesås, rödvinsås, ugnsbakad rödlök, grillad tomat och potatiskrokett.

FLÄDERCHEESECAKE

Bakad cheesecake smaksatt med Hallands landskapsblomma, fläder. Ackompanjeras av karamelliserade äppelskivor och hasselnötskrokant.

Förslag 6

KÖKSMÄSTARES KLASSIKER

Pris två rätter - 610 kr / Pris tre rätter - 745 kr

VÄSTERBOTTENOSTPAJ

Med kallrökt lax, serveras med dill- och gräslökskrème-fraiche, hackad rödlök och laxrom.

MAJSKYCKLINGFILÉ

Ugnsstekt bröstfilé från majskyckling med rosépeppar- och rosmarinsås. Citronrostad paprika och duchessbakelse med parmesan och persilja.

CHOKLADKAKA

Kladdig chokladkaka med en touch av saltlakrits. Serveras med hallonmousse och havrekrunch.

Förslag 7

SOCIAL DINING - SOMMARFEST

Pris fyra serveringar - 20 rätter - 1175 kr

MINGEL

Medelhavsinspirerade tilltugg i fingerfood-variant
Står på brickor runt om i lokal / på bar / på buffé.

- Två x ostar (med tandpetare)
- Parmaskinka (på cocktailpinne/spett)
- Stora Oliver (i skålar med 3-4 i varje)
- Bruchetta (portionsvis tas med handen)
- Mozarella & tomat (på cocktailpinne / spett)

SHARING

Serveras på platåer med ostron "on the top".

- Ostron "Fine de Claire"
- Schalottenlöksvinäggrett, hot-sauce, citron
- Skagen toppad med löjrom
- Skuren råbiff med tryffelmajonnäs
- Ceviche på hälleflundra
- Bakad zucchini med kikärtskräm

MAIN 3/4 format

Grillad chilimarinerade Lillegårdsgris serverad på en krispig sallad med granatäpple och melon (+chili, koriander, persilja, vårlök, citron- & lime-zest, salt, svartpeppar, olivolja), myntayoghurt.

BUFFÉ - SWEETS & FRUITS

Tarte med jordgubbar / Tarte med choklad
Två sorters macaron / Chokladtryffell
Creme brûlée / Panacotta
Fruktfat med ananas, jordgubbar, melon