

# SOP KÖKET

För den goda s(m)akens skull

## DAGENS SOPPA



Menyerna nedan är exempelmenyer baserade på dagens räddade råvaror. Slutlig meny mailas kvällen innan. Självklart med hänsyn till din beställning, specialkost och allergier. Tveka inte att höra av dig ifall du har frågor eller vill se fler exempel från tidigare event.

Bilden ovan är tagen från vår medlemskund, Zound Industries, som beställt dagens soppa med tillbehör, till ca 50 medarbetare, återkommande torsdagar i tre års tid.

## SOPPA

**Dagens Soppa** (med eko surdegsbröd, röra och topping) 350 ml 89 SEK



Pumpasoppa med kokos, apelsin och ingefära



Crème ninon med gröna ärtor, vitt vin och havregrädde



Tomatsoppa med rostad paprika, vitlök, timjan och rosmarin

### Topping



Kikärtskrutonger med chili



Citronmarinerad morot

Knaperstekt sidfläsk

### Röra



Grön ärthummus med mynta och äppelcidervinäger



Rostad morotsröra med ingefära, chili och apelsin



Baba Ganoush med spiskummin, olivolja och citron

## GRYTA

**Dagens Gryta** (med eko surdegsbröd och creme fraiche) 350 ml 115 SEK



Kikärtsgryta med kanel, rostad paprika, rödlök, vitlök, tomat och chili



Beet Bourguignon med tre sorters betor, rödvin, svamp, belugalinser och timjan

Långkokt chili med högrev, chipotle, rökt paprika, kakao, spiskummin och öl

## OM SOPKÖKET

Välkommen till Sopköket. Vi tar totalgrepp om resursslöseriet. För den goda s(m)akens skull.

Vi erbjuder catering på räddade råvaror från Paradiset Matmarknad, Saltå Kvarn, Bio Food m.fl. Minskar matsvinnet, skapar jobb och skänker måltider.

Det är viktigt för oss att löpa linan ut i kampen mot resursslöseriet. Därför har vi en nollvision matrester efter genomfört event, genom doggybags, samt att skänka vidare. Catering levereras med el-cykel inom Stockholm och all vår catering går att beställa i hållbart flergångsmaterial.

## DAGENS MENY

Observera att menyerna ovan är exempelmenyer som både vi och köket tycker lite extra mycket om, samtidigt som dom fungerar som en överblick av vårt utbud genom säsongerna. Beroende på dagens räddare råvaror kommer recepten att variera, utan att kompromissa på varken smak eller näringsinnehåll såklart. För fler menyer, personliga preferenser och allergier tveka inte att maila oss på [info@sopkoket.se](mailto:info@sopkoket.se).

## MEDLEMSKUND

Bli medlemskund och få en kostnadsfri årssummering av antal kg minskat matsvinn, omvandlat i CO2-avtryck, att använda i ditt företags årliga hållbarhetsrapport.

*“Aldrig förr har kasserad mat smakat så gott. Zucchiniakan var magisk!”*

*Johan Jörgensen, Dagens Industri*

*“Våra grannar, bästa matsamvetet! Trevligt, hållbart och gott. Rekommenderas alla som köper in mat till jobbet!”*

*Elisabeth Erler, Miljömärkning Sverige*



**GLUTENFRITT**



**VÄXTBASERAT**

*Anslutna till kollektivavtalet via HRF-Visita. A-klassade av Stockholms Stads hygienkontroll Miljö och Hälsa. Nominerade Årets Brilljanta Idé, Fast Food Awards 2019. Nominerade Årets Banbrytare, White Guide Sverige 2019.*

**SOP  
KÖKET**

## FRÅGOR & SVAR

Tveka inte att höra av dig till oss ifall du undrar något mer! Du når oss lättast på [info@sopkoket.se](mailto:info@sopkoket.se) eller 073 399 63 08 (Filip).

### **När får jag veta min meny?**

Slutlig meny mailas som PDF senast kvällen innan eventdagen. Det ger oss frihet att använda maximal andel av dagens räddade råvaror till din beställning. Självklart tar vi hänsyn till specialkost och övriga önskemål, enligt order.

### **När är sista beställningsdag?**

Beställning eller korrigerig av antal, allergier och specialkost görs senast 7 dagar innan eventdagen om inte annat överenskommit.

### **Kan jag bestämma i förväg vad jag vill äta?**

Priserna i denna PDF kallas för "räddningspriser". Detta betyder att vi har friheten att anpassa menyn efter dagens räddade råvaror. Vill du försäkra dig om att få en specifik råvara t.ex. kallrökt lax istället för "fisk" i din sommarbuffé eller svensk majs kyckling i din lunchlåda istället för "kött", tillkommer en kostnad på 20 kr/portion. I ursprungligt "räddningspris" tar vi hänsyn till allergier och specialkost. Du kan även ge önskemål som vi gör vårt bästa för att möta. T.ex. helst vego, lax eller kyckling i given turordning.

### **Vad ingår i priset?**

Serveringsmaterial för uppläggning ingår i priset om vi har det till hands och inte behöver hyra in det externt. Vi skickar med en checklista för enkel avbockning inför retur. Skadat eller saknat gods debiteras i efterhand.

### **Vad ingår inte i priset?**

Priset är exkl. transport och moms (mat 12%, övrigt 25%). Serveringsmaterial för förtäring m.m. som t.ex. tallrikar, bestick, dukar etc. ingår ej men går bra att beställa till. Vi tillhandahåller även personal och det finns möjlighet att arrendera lokal. Tveka inte att höra av er vid andra frågor!

### **Har ni något max antal per beställning?**

Minimiantal och maxantal på våra caterings beror på vad ni väljer från vår meny, kontakta oss så hittar vi en lösning som passar er.

### **Hur beställer jag?**

Vänligen använd formuläret på [www.sopkoket.se/catering](http://www.sopkoket.se/catering) eller maila [info@sopkoket.se](mailto:info@sopkoket.se).  
Vid eventuell brådskande beställning, vänligen hör av dig till oss på 073 399 63 08.