



PRISLISTA CATERING

OM SOPKÖKET

Välkommen till Sopköket. Vi tar totalgrepp om resursslöseriet.

Beställer du vår mat bidrar du direkt till minskat matsvinn, nya jobb för folk i utanförskap och skänkt mat. Vårt arbete tar vid tidigare och slutar senare än på en vanlig cateringverksamhet. Din beställning stöttar vårt arbete att hämta upp råvaror från partners, tvätta, sortera, skapa recept, anställa och lära upp folk i utanförskap och skänka måltider till behövande. Ett arbete vi dagligen lägger många timmar på och har minst dubbelt så mycket arbete att utföra som en traditionell cateringverksamhet.

Sopköket erbjuder catering på räddade råvaror från ICA Kvantum Södermalm, Fabrique, BioFood, Coop Medborgarplatsen, René Voltaire m.fl. Målet är minst 50% räddade råvaror per måltid (i dagsläget snittar vi ca 80%). Du får en årlig summering på mängd kg minskat matsvinn. De råvaror vi handlar för att väga upp, är i första hand ekologiska, lokala, i säsong och från växtriket. Tillsammans minskar vi matsvinnet för den goda s(m)akens skull.

MINSKAT RESURSSLÖSERI

År 2015-2022 har vi minskat matsvinnet med över 40 ton och skänkt över 35 000 måltider till behövande. I dagsläget minskar vi matsvinnet med ca 4 ton per månad och skänker motsvarande 2000 måltider till behövande varje månad i samarbete med 8 hjälporganisationer i Stockholm.

Det är viktigt för oss att löpa linan ut i kampen mot resursslöseriet. Därför har vi en nollvision matrester efter genomfört event, genom att erbjuda doggybags, samt att skänka vidare. Catering levereras med cykelbud eller elbil inom Stockholm och vår catering går att beställa i hållbart flergångsmaterial med ett cirkulärt retursystem tillbaka till Sopköket.

INNEHÅLL:

FRUKOST / FIKA

LUNCH

MIDDAG

AW / PLOCKMAT

BRÖLLOP

HÖGTID

FÖRELÄSNING

LOKAL

Q&A

DAGENS MENY

Observera att menyerna nedan 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.

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

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

Johan Jörgensen, Dagens Industri

Elisabeth Erler, Miljömärkning Sverige



GLUTENFRITT



VÄXTBASERAT

Anslutna till kollektivavtalet via HRF-Visita. A-klassade av Stockholms Stads hygienkontroll Miljö och Hälsa.

MEDLEMSKUND

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

UTMÄRKELSER

Vinnare Änglamarkspriset 2021, KF & Coop. Vinnare Stockholms Innovationsstipendium 2021, Stockholms Stad. Vinnare 100% Cirkulärt 2021, White Guide. Vinnare Årets Hållbarhetsinsats 2020, Nätverket Hållbar Besöksnäring.

**SOP
KÖKET**

FRUKOST

All dryck levereras i glasflaskor med retur tillbaka till oss (fr. 300+ SEK tur, 250+ SEK retur). Ett cirkulärt system, i kampen mot plast & engångsmaterial.

Frukost Tillräckligt 89 SEK



Smoothie



Dubbelfralla på eko surdegsbröd

Frukost Hälsa 109 SEK



Smoothie



Hälsoshot



Frukost i glasburk

Frukost Lyx 129 SEK



Färskpressad juice



Dubbelfralla på eko surdegsbröd



Frukost i glasburk

Buffé Hälsa 159 SEK



Surdegsbröd fr. Fabrique och Saltå Kvarn, smoothie, eko kaffe/te, smör/vegansmör, yoghurt och rågröt med äppelkompott och müsli, ost, kokt ägg, kaviar, hummus, paprika, gurka och fruktskål

Buffé Lyx 229 SEK



Som ovan fast med gravad lax och hovmästarsås, charkbricka



Kaffe & Te (räddat och eko - erbjudande för frukostpaket) 2 dl 29 SEK









Serveras med ekologiska och veganska tillbehör

Bygg din egen Frukost

Smoothie 250ml 49 SEK (+15 SEK ej retur)

-   Äpple, banan, citron + smak (100% räddat, veganskt, glutenfritt, rent)
smak: bär, frukt, salt, chili, färska örter, kryddor, nötter eller dyl.

Färskpressad juice 250ml 49-59 SEK (+15 SEK ej retur)

-   Äpple
-   Apelsin
-   Mix, dagens räddade frukt och grönt



Hälsoshot 6cl 39 SEK (+15 SEK ej retur)

-   Ingefära
-   Gurkmeja, citron, svartpeppar, kokosolja och ingefära





Dubbelfralla Standard (på eko surdegsbröd) 59 SEK

Smör med lagrad ost, gurka, salt, peppar. (tillval: skinka lr. vegansk)

Dubbelfralla Lyx (på eko surdegsbröd) 69 SEK

-  Grön ärthummus med mynta, rårivna morötter, sesamfrö och ärtskott
-  Rostad rödbeta, balsamico, kikärtshummus, olivolja, picklad rödlök, grönkål, salt och peppar
- Örtsmör, lagrad ost, 1 kokt ägg, gurka, ärtskott, salt och peppar





Frukost i glasburk 59 SEK (+15 SEK ej retur)

-   Overnight Oats med havregryn, kanel och äppelkompott
- Grekisk yoghurt med granola och färsk frukt
-   Chiapudding med kardemumma, blåbär och agave




FIKA

Tips! Vårt rawfood godis går bra att beställa i större batcher och frysa in. Spara in på onödiga leveranser och ha fika nära till hands, vid varje tillfälle.












Dessert 59 - 79 SEK

- Vår berömda äppelpaj med äkta vaniljsås (serveras varm) 59 SEK
-  Saffranspannkaka m. räddade frukt eller bär & vispad grädde 79 SEK
-  Saffrans- & vaniljpannkaka med lime, bär och färsk mynta 79 SEK
-   Nattbakat äpple fyllt m. vegan chokladmousse, ingefära, chili 79 SEK

Bakverk 59 - 79 SEK

- Äppelkaka 59 SEK
-   Banankaka 69 SEK
- Chokladkaka med kaffesump, färska bär, mynta, grädde 69 SEK
-  Morotskaka med glasyr på aguafaba, toppad med limezest 69 SEK

Raw Food Godis 1 tuggor eller 2 tuggor 39/49 SEK (200st -7% ,400st -10%)

-    Hallon, lakrits, mandel och dadlar
-    Tahini, vanilj, cashew och dadlar
-    Kakao, kokos, flingsalt och dadlar
-   Vegansk snickers med kokos, jordnötter och mörk choklad

Kaffe & Te (räddat och eko) 2 dl 29 SEK

-   Serveras med ekologiska och veganska tillbehör

LUNCH

SOPPA

Dagens Soppa (med surdegsbröd och 1 röra) 400 ml 99 SEK



Pumpasoppa med kokos, apelsin och ingefära



Crème ninon med gröna ärtor, vitt vin och grädde lr växtgrädde



Tomatsoppa med rostad paprika, vitlök, timjan och rosmarin

Röra



Grön ärthummus, baba ganoush, guacamole, sötpotatisröra, hummus

Tillval Soppa 1 tillval 40 SEK, 2 tillval 60 SEK



Toppings: rotsaker, korvbitar, örtolja, krutonger, rostade fröer



Sidosallad: kålsallad eller grönsallad med färska örter och vinaigrette

GRYTA

Dagens Gryta (med eko surdegsbröd och creme fraiche) 400ml 129-229 SEK



Kikärtsgryta, kanel, rostad paprika, rödlök, vitlök, tomat, chili 129 SEK



Beet Bourguignon med tre sorters betor, rödvin, svamp, belugalinser och timjan 169 SEK

Långkokt chili med högrev, chipotle, rökt paprika, kakao, spiskummin och öl 199 SEK

Fiskgryta på räddad fisk med grädde, vitt vin, fänkål, dill 229 SEK

WRAP

Dagens Wrap halv 220g, hel 440g *75/119 SEK*

(+15 SEK glutenfri, +30 SEK kött lr. fisk)



Sötpotatiscrème, svarta bönor, lime, chipotle, rödlök, paprika, persilja, gremolatamarienerad veganost, strimlad rödkål



Quinoa Tabbouleh, rostade rotsaker, rostade quorn slices, grönkål, pak choi, hummus lr. aywar, mango chutney, rostade fröer

Fänkål, spetskål, citron, färskpotatis, majonäs, grov senap, alspånsrökt rapsgris, vårlök, persilja

SALLAD

Matig Sallad (engångsmatlåda lr uppläggningsfat) ca 450g *159 SEK*



Fet, syrlig, krämig, crunch, fräsch. Röra, vego lr animaliskt protein, bakad grönsak, rå grönsak, späda blad, salta toppings, olja/dressing

T.ex. färskost lr hummus lr dragig mayo, linser och bönor à pico de gallo, nattbakad tomat, skivad zucchini lr rå broccoli citron olivolja, grönkålsprimörer, rostade fröer lr krutonger, färska örter, örtolja

DAGENS VARMA

Dagens Varma (engångsmatlåda lr uppläggningsfat) ca 450g *159 SEK*



Protein, kolhydrat, sås, grönsak. Frittata, Moussaka, Gryta/Ris etc.

Tillval Varma: Liten Sidosallad *31 SEK*

SURPRISE LUNCH

Veckans Surprise prenumerationserbjudande *149 SEK*

Du blir mätt, vi väljer. Ibland lyxigare, ibland lättare. Maximal % räddat, spänning och variation. Klimatpositiv lunch till kontoret, varje vecka.

MIDDAG

SOPPBUFFÉ

Soppa 99 SEK

  1 dagens soppa, surdegsbröd från Fabrique och 1 röra

tillval Soppa 1 tillval 40 SEK, 2 tillval 60 SEK

  Toppings: rotsaker, korvbitar, örtolja, krutonger, rostade fröer

  Sidosallad: kålsallad eller grönsallad med färska örter och vinaigrette

BUFFÉ

Vego Vinter 189 SEK

  1 dagens gryta


  1 kolhydrat



  1 grönsallad

  1 röra

 surdegsbröd


Vego Sommar 189 SEK

  1 grönsallad

  1 matig sallad (med gryn eller baljväxt)

  1 rostade rotsaker

  1 röra

 surdegsbröd

Tillval, se nästa sida

Tillval **BUFFÉ** grundpris 189 SEK, se ovan

Priset per tillval gäller när samtliga gäster äter samma mat.

Kött eller Fisk +75 SEK (139:- 2st)



Rostad kycklingklubba på svensk majsckykling, med citron och örter



Fiskgryta med saffran // Ceviche m. mango, koriander, lime, chili, vårlök



Kallskuret fläsk-/nötkött, eller kallrökt fisk, med tillhörande sås (sommar)

Veganbiff +69 SEK (49:- ifall kött lr fisk ovan)

Grönsallad (lättare sallader utan kolhydrat) +30 SEK/st



Grönkål med hyvlade betor, balsamico, olivolja och granatäpple



Ruccola med bladspenat, äpple, vårlök och dijonvinaigrette



Strimlad rödkål med apelsin, grapefrukt och rostade frön

Röra +29 SEK (49:- 2st)



Grön ärthummus, baba ganoush, guacamole, sötpotatisröra, hummus

Dessert +59-79 SEK

Vår berömda äppelpaj på eko äpple, serveras med vaniljsås 59 SEK



Saffrans- & vaniljpannkaka med lime, bär och färsk mynta 79 SEK



Nattbakat äpple fyllt m. vegan chokladmousse, ingefära, chili 79 SEK

Mängdrabatt rabatt 1 och 2 kan kombineras, gäller per person & dag

(1) 300 SEK = 5% rabatt



(2) 100 gäster = 3% rabatt

(2) 200 gäster = 5% rabatt

AW/ PLOCKMAT

MINGEL BOWL

Matig Sallad (hålls med 1 hand och gaffel, mingelvänlig) ca 380g **139 SEK**


  Fet, syrlig, krämig, crunch, fräsch. Röra, vego lr animaliskt protein, bakad grönsak, rå grönsak, späda blad, salta toppings, olja/dressing


T.ex. färskost lr hummus lr dragig mayo, linser och bönor à pico de gallo, nattbakad tomat, skivad zucchini lr rå broccoli citron olivolja, grönkålsprimörer, rostade fröer lr krutonger, färska örter, örtolja

WRAP

Halv Wrap 220g **75 SEK**

(+15 SEK *glutenfri*, +15 SEK *kött lr fisk*)

 Sötpotatiscrème, svarta bönor, lime, chipotle, rödlök, paprika, persilja, gremolatamarienerad veganost, strimlad rödkål

 Quinoa Tabbouleh, rostade rotsaker, rostade quorn slices, grönkål, pak choi, hummus lr. aywar, mango chutney, rostade fröer

Fänkål, spetskål, citron, färskpotatis, majonäs, grov senap, alspånsrökt rapsgris, vårlök, persilja

FOCACCIA PIZZA

Focaccia Pizza Pris ges per offert

Pizza slices på plåt (3 tuggors). Levereras i värmeskåp och håller sig varm och som ny i minst 4h. 1-3 olika smaker. Serveras med färsk salladsbuffé. Pris ges per offert.

MINGELBUFFÉ

Äts stående med assiette och gaffel i ena handen och ett glas i den andra.
Många av våra kunder väljer att hänga glaset på tallriken, för smärtfritt mingel.

Liten 119 SEK

  2 röror, surdegsbröd från Fabrique & Saltå Kvarn

Mellan 159 SEK


  2 röror och surdegsbröd från Fabrique & Saltå Kvarn

  1 grönsallad

  6 rostade rotfruktskuber med eller utan äppelraita

Stor 199 SEK

  2 röror och surdegsbröd från Fabrique & Saltå Kvarn

  1 grön sallad



 1 matig sallad

  6 rostade rotfruktskuber med eller utan äppelraita


Lyx 249 SEK

  2 röror och surdegsbröd från Fabrique & Saltå Kvarn

  1 grönsallad

  1 matig sallad












  6 rostade rotfruktskuber med eller utan äppelraita

 1 dessertost eller chark med hemlig topping

Tillval: Röra fr. 39 SEK, Grönsallad fr. 79 SEK, Matig Sallad fr. 89 SEK,
Charkbricka eller Ostbricka 69-99 SEK/1-3st sorter, Dessert fr. 59 SEK.

KANAPÉER

Kanapé (1-tuggors eller 2-tuggors) 69/89 SEK

-   Saltbakad potatis med färskost, gravad lax, färska örter och citron
-   Fröknäcke med pumpacrème, ingefära, grapefrukt och färsk rosmarin
-   Rostad polenta med blandade betor, kikärtsmajonnäs och syrat äpple
Endiveblad med alspånsrökt rapsgris, kavring, päron och vårlök
-   Dagens soppa med toppings
-  Hjärtsallad med ceviche på vit fisk, mynta, koriander, mango, röd chili
Rolls: parmesan, örter, kronärtshjärta, toppad med parmanskina, körsbärstomat
-   Rolls: hummus, nattbakad tomat, rödlök, granatäpplesirap, toppad med alfalfa, champinjon, paprika

DRYCK

Vi har fullständiga rättigheter. Vårt vin och vår öl är delvis eko, delvis räddat.

Vitt, Rött, Cava, Rosé (eko) fr. 60 SEK/glas

Kategori 1: 300-500 SEK/flaska, kategori 2: 500-1000 SEK/flaska

Öl (eko) 33 cl fr. 69 SEK/flaska

Avec 3 cl fr. 100 SEK/glas

Global Warming (räddat och eko) 4 cl/6 cl 99/129 SEK

Must från Saltå Kvarn, rom, chili, sockerlag, citronjuice, tonic. Musten räddades efter en extremt varm sommar, som gav äpplena en ny smak.

Must Isté (räddat och eko) 250 ml 49 SEK

Sopkökets isté gjord på räddad eko must från Saltå Kvarn och 60% räddade kryddor från Santa Maria och Matsmart.se.

Kaffe & Te (räddat och eko) 2 dl 29 SEK

Serveras med ekologiska och veganska tillbehör

SOPBAR

BAR Pris ges per offert

Många av våra kunder efterfrågar en helhetslösning på sin AW. Vi installerar en bar med all nödvändig utrustning och drinkbiljetter. Grundpaketet består av 3 sorters drinkar, vin, öl, juice och läsk, allt räddat och/eller ekologiskt. Sangria med räddad frukt, GT med räddad citron och gurka, öl på räddat bröd. Även själva baren består av upcyclade material, cirkulärt. Vi har erfarna bartenders.

FÖRELÄSNING

FÖRELÄSNING m. FILIP

välj 1 av 3 föreläsningar, pris ges per offert



Filip Lundin grundade Sopköket, år 2015, som 23 åring. Utsedd av Aktuell Hållbarhet som 1 av 33 hållbarhetstalanger under 33 år, 2020. Filip har parallellt driften av Sopköket, hållit en rad föreläsningar, för 10.000+ lyssnare på skolor och företag i Sverige och internationellt. Några återkommande kunder är Thorén Business School, DICE och Sweco. Boka Filip för någon av nedan 3 föreläsningar. Lyssna på intervju med Filip i podden "Heja Framtiden" ([klicka här](#)). Ta kontakt med honom direkt på LinkedIn ([klicka här](#)). Eller maila filip@sopkoket.se vid frågor eller behov om skräddarsydd föreläsning, workshop, cook along.

Minskat matsvinn i hemmet 15 - 60 min. inkl. Q&A

Filip delar med sig av en helt ny matlagningsteknik för hemmet, så väl som i det professionella köket. Tekniken gör att du kan minska matsvinnet på ett lustfyllt sätt och samtidigt ta kontroll över köket och din tid. Du kombinerar din frys, med kockars sätt att arbeta. Detta ingår: Kort intro om matsvinnet i världen och Sopköket. Live matlagning fysiskt och/eller digitalt: kökshacks och recept. 16 s. digital kokbok-PDF. Q&A

Cirkulär ekonomi i realiteten, en drivkraft för ökad vinst 15 - 60 min.

Planetens vinning kan driva ditt företags ekonomiska vinst. Lyssna på Filip Lundin, grundare av Sopköket, och hur han ökade sin personaleffektivitet med 80% samtidigt som han 4 dubblade mängden minskat matsvinn och skänkte måltider under pandemin.

Hållbart företagande 15 - 60 min. inkl. Q&A

Filip föreläser i 15-60 min inkl. Q&A, för elever på högstadie, gymnasium och universitet i hållbart företagande anpassad för åhörarna. Temat: att våga begå misstag. Lärdomar från Filips främsta misstag. Hur Filip lyckats få sponsor samarbete med drygt 30 olika företag (Ford, ICA, Coop, Rational m.fl.). Hur Filip startat Sopköket som 23 åring helt utan startkapital och låtit företaget växa organiskt. Och mycket mer.

FRÅGOR & SVAR

Tveka inte att höra av dig till oss ifall du undrar något mer! Du når oss lättast på 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.

Kan ni anpassa menyn för allergiker/specialkost?

Upp till 5% avvikande specialkost bjuder vi på. Detta är mer än Svenska snittet. Ytterligare blir extra antal portioner, annars äts mellanskillnaden upp.

När är sista beställningsdag?

Beställning eller korrigerig av allergier och specialkost görs senast 14 dagar innan eventdagen om inte annat överenskommits.

När är sista avbokningsdag?

Sista avbokningsdagen eller korrigerig (nedåt) av antal gäster är 14 dagar innan eventet. Avbokat kortare inpå debiteras du: 75% av ordervärdet (fram till 1 dag innan eventet), 100% av ordervärdet (om avbokningen sker samma dag som eventet).

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 majsckyckling i din lunchlåda istället för "kött", tillkommer en kostnad. I ursprungligt "räddningspris" tar vi självklart hänsyn till era allergier och specialkost.

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 avbokning 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 eller maila info@sopkoket.se.

Vid eventuell brådskande beställning, vänligen hör av dig till oss på 073 399 63 08.

Vi svarar på din mailförfrågan inom 48h från det att du lagt en beställning via vårt formulär. Vi svarar med en uppdaterad offert. När du ok:at både offert och sedan orderbekräftelse per mail, är din beställning gjord. Du kan korrigera/avboka fram t.o.m. 14 dagar innan. Vid avbokning närmre inpå, debiteras du 75% av ordervärdet om ej annat överenskommit.