

Veckans lunch

Lunchbuffé med salladsbord med komponerade sallader med tillbehör, husmanskost, vegetarisk varmrätt, soppa, bröd, smör, måltidsdryck & kaffe. 195 kr per person.

MÅNDAG

Konfiterad fisk med kryddris smaksatt med saffran och kryddor och bakad blomkål

Bakad blomkål med bönor, kryddris och het paprika dressing (v)

TISDAG

Kryddrostad svensk kycklingfilé med Tabbouleh och myntayoghurt

Falafel med Tabbouleh och myntayoghurt (v)

ONSDAG

Vegetarisk grönsaksolasagne toppad med Beluga-linssallad (v)

TORSDAG

Stekt laxfilé med dillfrö rostade morötter, söt-syrlig dillsås och potatispuré

Zucchini/kikärtbiffar med dillfrö rostade morötter, söt-syrlig dillsås och potatispuré (v)

FREDAG

Wallenbergare med rostad potatis & baljväxtersallad, brynt smör och skysås

Morotsbiffar med rostad potatis & baljväxtersallad, brynt smör (v)

Weekly lunch

Lunch buffet with salad table with composed salads with accessories, home cooking, vegetarian main course, soup, bread, butter, meal drink & coffee. SEK 195 per person.

MONDAY

Confited fish with spiced rice flavored with saffron and spices with baked cauliflower

Baked cauliflower with beans, spiced rice and spicy bell pepper dressing (v)

TUESDAY

Spice roasted Swedish chicken with tabbouleh och mint yoghurt

Falafel with Tabbouleh and mintyoghurt (v)

WEDNESDAY

Vegetable lasagna topped with beluga lentiles (v)

THURSDAY

Fried salmon with dill seed roasted carrots, slightly acidic dill sauce and potato puree

Zucchini/chickpeas patties with dill seed roasted carrots, slightly acidic dill sauce and potato puree (v)

FRIDAY

Swedish Beef Patties with roasted potatoes & legume salad, browned butter and jus

Carrot patties with roasted potatoes & legume salad, browned butter (v)