

BRASSERIET

Restaurant catering konferens festvärmning

LUNCHMENY VECKA 38 20 SEPTEMBER - 24 SEPTEMBER

I DAGENS LUNCH INGÅR SALLAD, SMÖR, BRÖD, MÅLTIDSDRYCK, LÄTTÖL, KAFFE & KAKA 105 KR

LUNCHHÄFTE 950 KR FÖR 10 LUNCHER

ÖPPETTID FÖR LUNCH 09.00 - 13.30

MÅNDAG

PASTA MED FLÄSKFILE OCH GORGONZOLA G, L

ÄGGSTEKT TORSK MED SKAGEN SÅS OCH KOKT POTATIS G

FILE OSCAR MED BEARNAISE, RÖDVINSSKY & SPARRIS OCH KRÄFTSTJÄRTAR

VEGETARISK NASIGORENG MED STEKT ÄGG

GRÖN ÄRTSOPPA L

TISDAG

PASTA CARBONARA G, L

HEMSTEKT RAGGMUNK (G) /BRUNA BÖNOR/LÖKSÅS (L) MED STEKT FLÄSK & LINGON G, L

POCHERAD TORSK MED VITVINSÅS OCH SPARRIS L

HEMLAGADE KÖTTBULLAR MED POTATISPURE OCH GRÄDDSÅS LINGON OCH PRESSGURKA L

VEGETARISKA DUMPLINGS MED RIS OCH SOYA DIPP G

MAJSSOPPA

ONSDAG

PASTA ALL'AMATRICIANA G

STRÖMMING MED SKIRAT SMÖR OCH POTATISPURE G, L

PULLED PORK MED HAMBURGER BRÖD OCH SYRAD RÖDLÖK BBQ DRESSING KLYFTPOTATIS G

VEGETARISK PYTT MED STEKT ÄGG & RÖDBETOR

SNICKARLÅDA MED STEKT FALUKORV, POTATISMOS, BACON, LÖKFRÄS & RÖDVINSSKY

TOMATSOPPA G

TORSDAG

LASAGNE AL FORNO G, L

WALLENBERGARE MED GRÄDDSÅS OCH POTATISPURE LINGON OCH ÄRTOR G, L

ÄRTSOPPA MED FLÄSK, PANNKAKA MED SYLT & GRÄDDE G, L

UGNSBAKAD TANDORI LAX MED TZTZIKI OCH BULGUR G, L

VEGETARISK FAJITAS MED TOMATSALSA G

BRASSERIETS FISKSOPPA, HANDSKALADE RÄKOR, MUSSLOR & SAFFRANSAIOLI

FREDAG

PASTA MED OXFILE OCH SVAMP G, L

SCHNITZEL "SPECIAL" MED STEKT POTATIS, BEARNAISE, RÖDVINSSÅS. ÄRTOR, KAPRIS & ANJOVIS G

POCHERAD FLUNDRA MED KRÄFTSÅS OCH SKALDJUR L

VEGETARISK BÖNGRYTA MED COSCOS G

GULASCHSOPPA MED SMETANA L

FREDAGSMYS: PAJ MED VANILJSÅS G, L

**BÄSTÄLL EN HÄRLIG SALLAD ATT ÄTA I VÅR MATSAL ELLER TA MED
GÖR DEN SJÄLV OCH VÄLJ ETT PROTEIN I KASSAN:**

(KYCKLING, TONFISK, KRÄFTSTJÄRTAR, FETAOST 95KR), (HANDSKALADE RÄKOR 110KR)

G= INNEHÅLLER GLUTEN L=INNEHÅLLER LAKTOS. HAR DU NÅGON ALLERGI? HÖR MED OSS VAD MATEN INNEHÅLLER.

Kronborgsgränd 9 - tel: 073 501 16 08 - kontakt@arvingematsal.com - www.arvingematsal.com