

BRASSERIET

Restaurant catering konferens festvärmning

LUNCHMENY VECKA 43 25 OKTOBER - 29 OKTOBER
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

GRATINERAD PASTA BOLOGNAISE G, L
PANERAD TORSK MED DANSK REMOULADSÅS OCH KOKT POTATIS G
FILÉ OSCAR MED BEARNAISESÅS, SPARRIS, KRÄFTSTJÄRTAR OCH RÖDVINSSKY
VEGETARISKA OST QUESADILLAS MED TOMATSALSA G, L
GRÖN ÄRTSOPPA L

TISDAG

PASTA MED FLÄSKFILÉ OCH CHAMPINJONSÅS G, L
HEMSTEKT RAGGMUNK (G) /BRUNA BÖNOR/LÖKSÅS (L) MED STEKT FLÄSK & LINGON G, L
UNGERSK GULASCH MED SMETANA OCH RIS L
POCHERAD FLUNDRA MED VITVINSÅS OCH KRÄFTOR
VEGETARISK LINSGRYTA MED RIS
MAJSSOPPA

ONSDAG

PASTA MED RÄKOR, SPARRIS OCH TOMATGRÄDDSA G, L
PYTT I PANNA MED STEKT ÄGG OCH RÖDBETOR
ÖRTSTEKT KYCKLING MED ROSTAD POTATIS OCH CHAMPINJONSÅS L
VÄRRULLAR MED GODA DIPPEN OCH RIS G
BROCCOLISOPPA L

TORSDAG

LASAGNE AL FORNO G, L
UGNSBAKAD LAX MED CITRONSÅS OCH KOKT POTATIS L
ÄRTSOPPA MED FLÄSK, PANNKAKA MED SYLT & GRÄDDE G, L
WALLENBERGARE MED POTATISPURE OCH GRÄDDSA ÄRTOR LINGON G, L
GRATINERAD BLOMKÅL L
BRASSERIETS FISKSOPPA, HANDSKALADE RÄKOR, MUSSLOR & SAFFRANSAIOLI

FREDAG

PASTA CARBONARA GL
SCHNITZEL "SPECIAL" MED STEKT POTATIS, BEARNAISE, RÖDVINSSÅS. ÄRTOR, KAPRIS & ANJOVIS G
POCHERAD TORSK MED HUMMERSÅS OCH RÄKOR L
BÖNGRYTA MED BULGUR G
GRÖN ÄRTSOPPA 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