

BRASSERIET

Restaurant catering konferens festvärdning

LUNCHMENY VECKA 48 29 NOVEMBER - 3 DECEMBER

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 CARBONARA G, L

PANERAD TORSK MED REMULASDSAUSE G

PANNBIFF MED KARLJOHANSVAMPSÅS OCH KOKT POTATIS G L

CHORIZO MED JUMMEN POTATISSALLAD ROSTAD LÖK & GURKMAJONÄS

DUMPLINGS MED RIS OCH GODA DIPPEN G

BROCCOLISOPPA L

TISDAG

PASTA MED GORGONZOLASÅS OCH KNAPERSTEKT BACCON G, L

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

UNGERSK GULASCH MED RIS OCH SMETANA L

UGNSSTEKT REGNBÅGE MED VITVINSÅS OCH POTATIS L

LINGRYTA MED BASMATIRIS

MAJSSOPPA

ONSDAG

PASTA GRATÄNG MED KÖTTFÄRSÅS OCH GRÄDDE G L

POCHERRAD TORSK MED CITONSÅS OCH RÄKOR L

KORVSTROGANOFF MED RIS L

MAJSKYCKLING MED ROSTAD POTATIS OCH ÖRTSÅS L

MELANZANE ALLA PARMIGIANA G L

SPARRISSOPPA L

TORSDAG

LASAGNE AL FORNO G, L

UGNSBAKAD LAX MED TZATZIKI OCH ROSTAD POTATIS L

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

WALLENBERGARE MED POTATISPURE MED GRÄDDÅS, LINGON & ÄRTOR G L

VEG BÖNGRYTA MED RIS

BRASSERIETS FISKSOPPA, HANDSKALADE RÄKOR, MUSSLOR & SAFFRANSAIOLI

FREDAG

PASTA ALFREDO MED SKINKA OCH GRÄDDE ÄRTOR G L

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

KOKT TORSK MED PEPPARROT OCH RÄKOR HACKADDE ÄGG OCH SKIRAT SMÖR L

VEG GRATINERAD BROCCOLI L

GULASCHSOPPA MED YOGHURT 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)

Kronborgsgården 9 - tel: 073 8017608 - kontakt@arvingematsal.com - www.arvingematsal.com