BRASSERIET

Restaurang catering konferens festvåning

LUNCHMENY VECKA 48- 28 NOVEMBER - 2 DECEMBER
I DAGENS LUNCH INGÅR SALLAD, SMÖR, BRÖD 115 KR
ÖPPETTID FÖR LUNCH 09.00 - 13.30

MÅNDAG
PASTA MED RÄKOR, TOMATGRÄDDSÅS G L
ÄGGSTEKT KUMMEL MED REMOULADSÅS OCH KOKT POTATIS G
STEKT FLÄSKNOISETTE MED SVAMPSÅS OCH STEKT POTATIS L
KORVSTROGANFF MED RIS L
GRÖNSAKS OCH BÖN FYLLDA FAIJITAS MED SALSA G L
MAJSSOPPA

TISDAG
PASTA MED BIFF OCH CHAMPINJONER OCH GRÄDDSÅS G L
HEMSTEKT RAGGMUNK (G) MED STEKT FLÄSK & LINGON ELLER BRUNA BÖNOR/LÖKSÅS (L) & KOKT POTATIS G,L
POCHERAD FLUNDRA MED VITVINSÅS OCH RÄKOR L
TEXAS BEEF CHILLI MED RIS OCH NACHOS GRÄDDFIL OCH JALAPENOS L
VEGANSK LINSGRYTA MED BASMATIRIS
BROCCOLISOPPA L

ONSDAG
PASTA MED SCAMPI OCH VITVINSÅS OCH PESTO G L
KOKT TORSK MED HACKAT ÄGG RÄKOR PEPPARROT SKIRAT SMÖR KOKT POTATIS L
STEKT KYCKLING MED ÖRTSÅS OCH STEKT RÖSTIPOTATIS L
CHORIZO MED ROSTAD POTATIS SERVERAS MED AIOLI
VEGETARISK LASAGNE G L
GRÖN ÄRTSOPPA L

TORSDAG
LASAGNE G L
WALLENBERGARE MED POTATISPURE GRÄDDSÅS ÄRTOR LINGON G L
ÄRTSOPPA. PANNKAKOR MED VISPGRÄDDE OCH SYLT G L
UGNSBAKAD RÖDING MED VITVINSSÅS SPENATOCH LÖK FRÄS OCH KOKT POTATIS L
FRITERADE VÅRRULLAR MED RIS OCH GÖDA DIPPEN
BRASSERIETS FISKSOPPA MED SAFFRANSAIOLI

FREDAG
PASTA MED FLÄSKFILE GRÖNPEPPARSÅS OCH SPENAT G L
BRASSERIETS SCHNITZEL MED BEA RÖDVINSSKY OCH STEKT POTATIS SAMT ÄRTOR ANJOVIS KAPRIS G
KOKT TORSK MED HUMMER SÅS OCH SPARRIS L
VEGETARISK TORTELLONI FYLLDA MED RICOTTA OCH SPENAT MED GORGONZOLASÅS G L
SVAMPSOPPA L
FREDAGSMYS:RABARBERPAJ MED VANILJSÅS G L

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

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

(KYCKLING, TONFISK, KRÄFTSTJÄRTAR, FETAOST 115KR), (HANDSKALADE RÄKOR 125KR

Kronborgsgränd 9 – tel: 073 501 16 08 – kontakt@brasserietkista.com – www.brasserietkista.se