

BRASSERIET

Restaurant catering konferens festvärmning

LUNCHMENY VECKA 19 - 9 MAJ- 13 MAJ

I DAGENS LUNCH INGÅR SALLAD, SMÖR, BRÖD, MÅLTIDSDRYCK, LÄTTÖL, KAFFE & KAKA 110 KR

LUNCHHÄFTE 1000 KR FÖR 10 LUNCHER

ÖPPETTID FÖR LUNCH 09.00 - 13.30

MÅNDAG

SPAGHETTI BOLOGNESE G

ÄGGSTEKT TORSK MED REMOULADSÅS G

FLÄSKNOISETTE BLACK AND WHITE MED BEA, RÖDVINSSKY, SPARRIS, & POMMES FRITES

GRÖNSAKS OCH BÖNGRYTA MED RIS

GRÖN ÄRTSOPPA L

TISDAG

PASTA MED BIFF OCH SVAMPSÅS G, L

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

THAIKYCKLING MED KOKSGRÄDDE, RÖD CURRY, THAIBASILIKA & BASMATI RIS

POCHERAD FLUNDRAN MED VITVINSÅS OCH RÄKOR L

VEGETARISK LASAGNE G, L

SPENATSOPPA L

ONSDAG

PASTA FRUTTI DI MARE G, L

STEKT MAJSKYCKLING MED SVAMPSÅS OCH STEKT POTATIS L

POCHERAD UER MED CITRONSÅS OCH SPARRIS L

GRÖNSAKSFYLD FRUKOSTKORV MED POTATISPURE L

VEGETARISK LINSGRYTA MED RIS

TOMAT OCH BASILIKA SOPPA L

TORSDAG

LASAGNE AL FORNO G, L

UGNSBAKAD LAX MED VITVINSSÅS OCH KOKT POTATIS L

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

PLJESKAVICA MED RÖSTIPOTATIS, AJVAR & GRÄDDFIL G, L

DUMPLINGS MED RIS OCH SUPERDIPPEN G

BRASSERIETS FISKSOPPA, HANDSKALADE RÄKOR, MUSSLOR & SAFFRANSAIOLI

FREDAG

PASTA MED LAX. VITVIN, GRÄDDE & SPENAT G, L

BRASSERIETS SCHNITZEL MED RÖDVINSSY ÄRTOR STEKT POTATIS ANJOVIS BEA

POCHERAD TORSK MED HUMMERSÅS & KRÄFTOR L

VEG TORTELLINI MED SVAMPSÅS G, L

LÖKSOPPA MED KRUTONGER G

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