BRASSERIET

Restaurang catering konferens festvåning

LUNCHMENY VECKA 12 20 MARS - 24 MARS
I DAGENS LUNCH INGÅR SALLAD, SMÖR, BRÖD, MÅLTIDSDRYCK, KAFFE & DESSERT 120 KR
ÖPPETTID FÖR LUNCH 09.00 - 13.30

MÅNDAG
SPAGHETTI BOLOGNESE G L
PANERAD KOLJA MED REMOULADSÅS OCH KOKT POTATIS G
KÖTTFÄRSLIMPA FYLLD MED FETAOST OCH SOLTORKAD TOMAT GRÄDDSÅS OCH STEKT POTATIS G L
VEGETARISK PYTT I PANNA MED STEKT ÄGG OCH RÖDBETOR
TOMAT OSTGRATINERAD FALUKORV MED POTATISPURE L
GRÖN ÄRTSOPPA L

TISDAG
PASTA MED FLÄSKFILE OCH GRÖNPEPPARSÅS G L
HEMSTEKT RAGGMUNK (G) /BRUNA BÖNOR/LÖKSÅS (L) MED STEKT FLÄSK & LINGON G, L
BIFF WOOK MED GRÖNSAKER OCH THAIBASILIKA OCH BASMATIRIS
POCHERAD FLUNDRA MED CITRONSÅS RÄKOR KOKT POTATIS L
ROSTAD BLOMKÅL MED PUMPA KÄRNOR OCH COUS COUS G
BROCCOLISOPPA L

ONSDAG
PASTA CARBONARA G L
UGNSSTEKT MAJSKYCKLING MED PEPPARSÅS OCH STEKT POTATIS L
POCHERAD SEJ MED RÖD CURRY OCH KOKOSGRÄDDE GRÖNSAKER SAMT RIS
VEGETARISK ROSTADE GRÖNSAKER OCH POTATIS MED TZATZIKI L
KÅLDOLMAR MED SIRAPSGRÄDDSKY OCH POTATIS LINGON L
MAJSSOPPA

TORSDAG
LASAGNE AL FORNO G, L
ÄGGSTEKT KUMMEL MED SÅS VERTE OCH KOKT POTATIS G
ÄRTSOPPA MED FLÄSK, PANNKAKA MED SYLT & GRÄDDE G, L
WALLENBERGARE MED POTATISPURE GRÄDDSÅS SAMT ÄRTOR OCH LINGONSYLT G L
VEGETARIUSK LINSOCH BLOMKÅLSGRYTA MED BASMATIRIS
BRASSERIETS FISKSOPPA, HANDSKALADE RÄKOR, MUSSLOR & SAFFRANSAIOLI

FREDAG
PASTA MED KYCKLING OCH TOMATGRÄDDSÅS BASILIKA G L
SCHNITZEL “SPECIAL” MED STEKT POTATIS, BEARNAISE, RÖDVINSSÅS. ÄRTOR, KAPRIS & ANJOVIS G
POCHERAD TORSK MED HUMMERSÅS KRÄFTSTJÄRTAR OCH KOKT POTATIS L
KANTARELLPAJ G
SVAMPSOPPA 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 105KR), (HANDSKALADE RÄKOR 125KR)

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