

[Catering Event Boka bord](#)**MÅNDAG**

Broccolifritters med bakad rotselleri,brynt smör och äppelkeso

*Broccolifritters, baked celeriac with browned butter and apple keso*

Ångad sej med vittvinsås, svamp och potatisstomp

*Steamed saithe with whitevinesauce, mushroom and crussed potatoe*

Nasi goreng med kyckling, ägg, krispig kålsallad och mangosalsa

*Nasi goreng with chicken, egg, crispy coleslaw and mangosalsa*

\*Köttbullar med gräddsås, rårörda lingon, pressgurka och potatismos

*\*Meatballs with cream sauce, lingonberry, pressed cucumber and mashed potatoes*

Dagens extrarätt

*Todays extra*

Dessert: Mjukglass med tillbehör

**TISDAG**

BBQ Pulled vego med rölig chilicreme och ris

*BBQ Pulled vego with smokey chili cream and rice*

Sprödbakad fisk med citroncreme, rostad fänkål och delikatesspotatis

*Oven baked fish with lemon cream, roasted fennel and delicatessen potatoes*

Chilibakad fläskkarre' med sriracha yoghurt och varm nudelsallad

*Chili-baked pork tenderloin with sriracha yoghirt and warn noodle sallad*

\*Köttbullar med gräddsås, rårörda lingon, pressgurka och potatismos

*\*Meatballs with cream sauce, lingonberry, pressed cucumber and mashed potatoes*

Dagens extrarätt

*Todays extra*

Dessert: Kanelbulle pudding med salt kolasås och grädde

**ONSDAG**

Indisk gryta med linser, kikärter, kokosmjölk och ris (vegan)

*Indian stew with lenses, chickpea,coconut milk and rice*

Fish and chips med ärtor och dansk remoulad

*Fish and chips with peas and danish remoulad sauce*

"New Mexico bean chili" med tortilla, nachos och gräddfil

*"New Mexico bean chili" with tortilla bread, nachos and sour cream*

\*Köttbullar med gräddsås, rårörda lingon, pressgurka och potatismos

*\*Meatballs with cream sauce, lingonberry, pressed cucumber and mashed potatoes*

Dagens extrarätt

*Todays extra*

Dessert: Mjukglass med tillbehör

## TORSDAG

Friterade bönbollar, houngsrostade betor med fetaost, fröer och matvete  
*Fried peafritters with honeyroasted beetroot,feta cheese,seeds and food wheat*

Pocherad sej med örthollandaise, dillbakade morötter och potatis  
*Poched haddock with herbal hollandaise, carrots in dill and bolied potatoes*

Thailändsk kycklinggryta "Tom Kha Gai" med kokosmjölk  
*Thai chicken cassarole "Tom Kha Gai" with jasmin rice*

\*Köttbullar med gräddsås, rårörda lingon, pressgurka och potatismos

*\*Meatballs with cream sauce, lingonberry, pressed cucumber and mashed potatoes*

Asiatisk morotsoppa

Dagens extrarätt

*Todays extra*

Dessert: Tunnpannkakor med sylt och grädde

## FREDAG

Smörbönsbiffr med tzatziki och kryddrostade rotfrukter

*Butterbean steak with tzatziki and roasted,spicy root vegetables*

Taste fiskgryta med saffran, grädde, aioli och krutonger

*Taste fish cassarole with saffron, cream, aioli and crutons*

Gremoulatastekt kalv med Bearnaise-sås och ört rostad potatis

*Gremoulata fried veal with sauce bearnaise and herb roasted potato*

\*Köttbullar med gräddsås, rårörda lingon, pressgurka och potatismos

*\*Meatballs with cream sauce, lingonberry, pressed cucumber and mashed potatoes*

Dagens extrarätt

*Todays extra*

Dessert: Mjukglass med tillbehör

Lunch 135 kr med lojalitetskort 125 kr

Vi reserverar oss för eventuella menyförändringar under lunden