

[Catering Event Boka bord](#)

**MÅNDAG**

Indisk spenatgryta "Paneer tofu" och basmatiris

*India casseroul paneer tofu and basmatirice*

Parmesan & paprika gratinerad sej med örtagårdssås och dillslungad potatis

*Parmesan and pepper baked saithe with "örtagårds" sauce and potatotes tossed in dill*

Gräddstuvad pytt Bellman med inlagda rödbetor och saltgurka

*Creamy stewed hash with pickled beets and pickle*

\*Fajitas med kyckling,gräddfil, salsa fresca och tortilla bröd

*Fajitas with sour cream,chicken,salsa fresca and tortilla bread*

Dagens extrarätt

*Today's extra*

Dessert: Mjukglass med tillbehör

**TISDAG**

Stekta nudlar med pulled vego, soja, chilipaste, lime och sesam (vegan)

*Fried noodles with pulled veggie, soy, chilipaste, lime and sesame (vegan)*

Sprödbakad torsk med spicy skaldjurscreme och picklad fänkål

*Crispy cod with spicy seashell creme and pickled fennel*

Bbq bakad karre´ med chipotlecreme,sotad lök och klyftpotatis

*Bbq baked tenderloin withchipotle creme,vegetabels and roasted potatos*

\*Fajitas med kyckling,gräddfil,salsa fresca och tortilla bröd

*Fajitas with sour cream,chicken,salsa fresca and tortilla bread*

Dagens extra

*Today's extra*

Dessert: Äppelpaj med marsansås

**ONSDAG**

Vegetarisk gryta med vegofärs, tomat, chili, creme fraische och ris

*Vegetarian cassarole with veggie mince, tomato, chili, creme fraische and rice*

Bakad kummel med broccoli,sparris och hollandaise

*Baked hake with broccoli,esparagus and sauce hollandaise*

Kryddig lammfärs med tomat och myntasallad, tzatziki och delikatesspotatis

*Spicy minced lamm patty with tomato and mint sallad, tzatzilki and delicatessen potatoes*

\*Fajitas med kyckling,gräddfil,salsa fresca och tortilla bröd

*Fajitas with sour cream,chicken,salsa fresca and tortilla bread*

Dagens extrarätt

*Today's extra*

Dessert: Mjukglass med tillbehör

## TORSDAG

Vegetarisk lasagne med grönkål och fetaost

*Lasagne vegetarian with greencale and feta cheese*

Taste asiatiska fiskgryta med kokosmjölk,curry,lime och ris

*Taste asian fish stew with cocunut and curry, lime-marinated carrots and rice*

Sotad kyckling med haricots verte, rödvinssås, ristad bacon & örtrostad potatis

*Blackened chicken with haricots verte, red vine sauce and bacon*

\*Fajitas med gräddfil,kyckling,salsa fresca och tortilla bröd

*Fajitas with sour cream,chicken,salsa fresca and tortilla bread*

Ärtsoppa

*Pea soup*

Dessert: Tunnpannkakor med bärsylt och grädde

## FREDAG

Glad påsk!

Lunch 135 kr med lojalitetskort 125 kr

Vi reserverar oss för eventuella menyförändringar under lunchen