

BRASSERIET

Restaurang catering konferens festvärdning

LUNCHMENY VECKA 39 27 SEPTEMBER - 1 OKTOBER

I DAGENS LUNCH INGÅR SALLAD, SMÖR, BRÖD, MÅLTIDSDRYCK, LÄTTÖL, KAFFE & KAKA 105 KR

LUNCHHÄFTE 950 KR FÖR 10 LUNCHER

ÖPPETTID FÖR LUNCH 09.00 - 13.30

MÅNDAG

SPAGHETTI BOLLOGNAISE G

PANERAD TORSK MED REMULAD OCH KOKT POTATIS G

FLÄSKNOISETE NOBIS BEARNAISE HANDSKALADE RÄKOR OCH SPARRIS, STEKT POTATIS

VEG DUMPLINGS MED SOYADIPP OCH RIS G

SVAMPSOPPA L

TISDAG

PASTA MED SALSICCIA OCH TOMATGRÄDDSÅS BASILIKA GL

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

KOKT TORSK MED ÄGGSÅS KOKT POTATIS L

KORVSTROGANOFF MED RIS L

INDISK LINGRYTA MED RIS

VICHYSOISE ,POTATIS PURJO SOPPA MED GRÄDDE O VIN L

ONSDAG

TORTELLINI ALFREDO,SKINKA ÄRTOR GRÄDDE BASILIKA GL

HALSTRAD TONFISK MED TZATZIKI OCH GRÖNSAKS RIS L

TACOBUFFE MED RUBBET GL

VEG WOOKADE GRÖNSAKER OCH NUDLAR G

SPENATSOPPA L

TORSDAG

LASAGNE AL FORNO G, L

UGNSBAKAD LAX MED HOLLANDAISE OCH SPARRIS

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

PANNBIFF MED LÖK OCH KOKT POTATIS GL

BLOMKÅL OCH BROCCOLIGRATÄNG L

BRASSERIETS FISKSOPPA, HANDSKALADE RÄKOR, MUSSLOR & SAFFRANSAIOLI

FREDAG

PASTA MED FLÄSKFILE OCH CHAMPINJONER GL

SCHNITZEL "SPECIAL" MED STEKT POTATIS, BEARNAISE, RÖDVINSSÅS. ÄRTOR, KAPRIS & ANJOVIS G

POCHERAD TORSK MED VITVINSÅS OCH SPENATFRÄS L

VEGETARISK LASAGNE GL

SPARRISSOPPA 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 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