

BRASSERIET

Restaurant catering konferens festvärdning

LUNCHMENY VECKA 13 -25 MARS - 28 MARS

DAGENS LUNCH INGÅR SALLAD, SMÖR, BRÖD, MÅLTIDSDRYCK, KAFFE & DESSERT 125 KR

ÖPPETTID FÖR LUNCH 09.00 - 13.30

MÅNDAG

FÄRDIGA SALLADER, KYCKLING, TONFISK, LAX. KRÄFTSTJÄRTAR, FETAOST, HANDSKALADE RÄKOR

PASTA MED KYCKLING OCH TOMATGRÄDDSA BASILIKA G L

ÄGGSTEKT KUMMEL MED REMOULADSÅS OCH KOKT POTATIS G

KALVPICANHA MED RÖDVINSSKY CHIMICHURRI RÅSTEKT POTATIS

VEGETARISK LASAGNE G L

UGNSSTEKT CHORIZO MED POTATIS PURE SURKÅL ROSTAD LÖK L

TOMATSOPPA L

TISDAG

FÄRDIGA SALLADER, KYCKLING, TONFISK, LAX. KRÄFTSTJÄRTAR, FETAOST, HANDSKALADE RÄKOR

PASTA ALFREDO MED SKINKA ÄRTOR GRÄDDE GRÖNSAKER G L

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

POCHERAD FLUNDRAN MED CITRONSÅS OCH KRÄFTSTJÄRTAR SAMT KOKT POTATIS L

BIFFSTROGANOFF MED RIS

VEGETARISKA MOROT OCH LINSBIFFAR MED AJVARYOGHURT L

MAJSSOPPA

ONSDAG

FÄRDIGA SALLADER, KYCKLING, TONFISK, LAX. KRÄFTSTJÄRTAR, FETAOST, HANDSKALADE RÄKOR

PASTA MED GORGONZOLA GRÄDDE SPENAT G L

STEKT PANERAD STRÖMMING MED POTATIS PURE SKIRAT SMÖR LINGON G L

UGNSBAKAD MAJSKYCKLING MED ROSTAD POTATIS DRAGONSÅS OCH STEKTA GRÖNSAKER L

FLÄSKKOORV MED ROTMOS OCH HEMRÖRD SENAP

VEGETARISK ROSTAD BLOMKÅL MED PUMPAKÄRNOR RUCCOLA OCH COUS COUS G

SPENATSOPPA L

TORSDAG

FÄRDIGA SALLADER, KYCKLING, TONFISK, LAX. KRÄFTSTJÄRTAR, FETAOST, HANDSKALADE RÄKOR

LASAGNE PÅ NÖTFÄRS G L

VALLENBERGARE MED POTATIS PURE GRÄDDSA ÄRTOR LINGON G L

ÄRTSOPPA. PANNKAKOR MED VISPGRÄDDE OCH SYLT G L

UGNSBAKAD REGNBÅGE MED DILL HOLLANDAISE OCH SPARRIS SAMT KOKT POTATIS

LINSOCH GRÖNSAKSGRYTA MED BASMATIRIS

BRASSERIETS FISKOPPA MED SAFFRANSAIOLI

FREDAG

LÅNGFREDAG

STÄNGT

GLAD PÅSK

-G= INNEHÅLLER GLUTEN L=INNEHÅLLER LAKTO -. HAR DU NÅGON ALLERGI? HÖR MED OSS VAD MATEN INNEHÅLLER-
MED RESERVATION FÖR VISSA ÄNDRINGAR

Kronborgsgränd 9 - tel: 073 501 16 08 - kontakt@brasserietkista.com - www.brasserietkista.se