

Lunchmeny, catering (minst 10 personer)

Kött

- Gräddstuvad viltskav med svamp, rårörda lingon och potatispuré
- Fetaostfyllda lammfärsbiffar med timjansky och ugnstrostad kulpotatis
- Wallenbergare av svensk kalv med brynt smör, potatismos, rårörda lingon och örter
- Pulled pork med potatisgratäng och chiliplumsås

Fågel

- Rödvinbräserverade kycklingklubbor, sotad stekt lök, rostad sidfläsk och potatispuré
- Kycklingfilé späckad med mozzarella & saltorkad tomat serveras med rostad potatis, timjansky & tomat- och rödlöksallad

Fisk & Skaldjur

- Sprödbakad torskfilé med gurkmajonnäs, kokt potatis, ägg och pepparrot
- Fiskgryta serveras med aioli och vitlöksbröd

Husmanskost

- Hemrullade köttbullar med gräddsås, pressgurka & potatismos
- Laxpudding med dill, citron och skirat smör

Vegetariskt

- Stekt tofu med gräddkokt svamp, bönor & örtstekt potatis
- Vegetarisk lasagne med spenat, tomat & parmesanost, medelhavsgrönsaker samt basilikasås
- Rödbetsbiffar med valnötter, honung, getostcrème & stekt potatis

Veganskt

- Rostad zucchini med ketjap manis och groddar, sötpotatispaj
- Falafelbowl med hummus, falafeln med mango, sojaböner, linser, hummus och kål
- Pannbiffar (svartaböner & nötter) med rostade rotfrukter, lingon och gräddsås
- Krispig tofu med apelsin- och mangosås, chutney, örtbulgur

Pasta

- Krämig Pestopasta med kyckling, salami och grönsaker
- Pasta med kyckling, spenat och Chevré
- Pasta och laxsås, vitvin och fänkål
- Pasta med fläskfilé, saltorkade tomater, oliver, vitlök och grädde

Sallad, smör/ bröd och kolsyrat vatten ingår i samtliga rätter.