

Lunch&Konferens

Här mår du gott



LUNCHMENY v.39

25-29 september

Serveras mellan 11.30 - 14.00.

Måndag 25 september

Dansk fläskstek med gräddsås och rödkål. Serveras med kokt potatis.

Tisdag 26 september

Bakad kolja med ostgratinerad spetskål och körvelsås. Serveras med kokt potatis.

Onsdag 27 september

Italienska färsbiffar med fetastost och oliver, tzatziki och rostad färskpotatis.

Torsdag 28 september

Högrevgryta med soltorkad tomat & basilika. Serveras med potatisstomp.

Fredag 29 september

Rökig fläskkarré med dragonemulsion och vitlöksstekta champinjoner. Serveras med rostad potatis.

Veckans vegetariska

Köksmästarens egna bönbiffar, serverade med en härlig aioli.

Allergier och kost

På vår salladsbuffé finns ett urval av laktos och glutenfria sallader. Glutenfritt alternativ till brödet finns alltid. Våra varma rätter har alltid gluten och laktosfria alternativ.

Take Away

Du kan såklart ta med dig våra rätter. Vi har också "färdiga" sallader som Skaldjurssallad, Kycklingsallad och Varmrökt Laxsallad.

Varmrättsbuffé

Våra maträtter serveras med tillbehör såsom potatis, varm grönsak, såser både kalla och varma.

Salladsbuffé

Här hittar du bland annat rödkålssallad med russin, pumpa, ingefära, bönsallad med smak av örter och citron, marinerade champinjoner, Cole slaw, tabbouleh.

Urvalet är stort och vi förändrar efter hand så buffén kan se olika ut.

Fredholms Husman: 130 kr.

Take-away 100 kr.

Färdiga sallader från 100 kr.