Lunchcatering från 2/11 2026

Priser ex moms

Vi erbjuder många olika varianter för din lunchbeställning i Näringslivets Hus, för aktuella menyer, se längre ner i dokumentet.

LUNCH I MATSALEN – RESERVERAT BORD

Det går utmärkt att reservera bord i matsalen, vi försöker alltid att reservera bord önskad tid, men kan ibland föreslå en alternativ tid för att undvika köbildning. Vid bordsreservation är priset 150 kr / person och gästerna väljer på plats om de vill äta av dagens lunch eller från vår buffé. Kostnaden faktureras eller betalas med kort i Husbaren.

LUNCH I HUSET

Det går utmärkt att beställa lunch till olika lokaler i Näringslivets Hus. Kall lunch kan beställas med eller utan servering, varm lunch serveras endast i vissa lokaler. Vid serverad lunch tillkommer utöver kuvertpris en serveringskostnad om 120 kr / kuvert.

Kall lunch

Ni bokar någon av våra kalla luncher (se meny nedan) som levereras på vagn till önskad lokal. I lunchen ingår bröd, smör, stilla vatten samt kaffe/te. Leveransavgift 150 kr. Vid serverad lunch tillkommer serveringskostnad 120 kr / person.

Varm lunch

Dagens rätter från vår veckomeny som uppdateras veckovis. I lunchen ingår bröd, smör, sallad, stilla vatten samt kaffe/te. Pris: 196 kr / person + serveringskostnad vid servering eller leveransavgift 250 kr vid endast leverans.

Affärslunch. Ni bokar meny från vår affärslunchmeny (för aktuell meny, se nedan) som uppdateras efter säsong. I lunchen ingår för- och varmrätt, bröd, smör, stilla vatten samt kaffe/te och kaffegodis.

LUNCHMENY

SALLADER - 220 kr ink bröd, smör, stilla vatten samt kaffe/te

- Grillad majskyckling, romansallad, grönkål, picklat äpple, bacon, Almnäs Tegel, surdegskrutonger och senapsdressing (G)
- Varmrökt lax, havreris från Nordisk Råvara, mjukkokt ägg, grönkål, picklad fänkål, dill och citroncrème (G)
- Rostad pumpa, svensk getost, gråärtor från Nordisk Råvara, grönkål, rostade valnötter, honungsvinägrett och krasse (L)

KALLA TALLRIKAR - 230 kr ink bröd, smör, stilla vatten samt kaffe/te

- Kall inkokt röding, dillpotatis, picklad gurka, pepparrotscrème och citronette.
- Kallskuren hjortpastrami, potatissallad med dijon, picklade betor, rostad lök och lingon.
- Smörbakad rotselleri, havreris från Nordisk Råvara, svamp, rostade hasselnötter, brynt smörvinägrett och Almnäs Tegel (L)

MÅNADENS TALLRIK - 230 kr ink bröd, smör, stilla vatten samt kaffe/te

- November: Kallskuren hjortrostbiff, potatis- och äppelsallad, picklade kantareller, pepparrotscrème och krasse.
- December: Lättgravad röding, havreris från Nordisk Råvara, citron, persilja, picklad fänkål, citroncrème, forellrom och dill.

EN ELLER TVÅ-RÄTTERS AFFÄRSLUNCH

Två rätter: 395 kr ink bröd, smör, stilla vatten, kaffe/te, kaffegodis

Endast huvudrätt: 295 kr ink bröd, smör, stilla vatten, kaffe/te, kaffegodis

Förrätter

- Toast Proviant med handskalade räkor, kallrökt lax, äpple, pepparrot, dill och löjrom.
- Rostad jordärtskockssoppa med brynt smör, rostade hasselnötter och gräslöksolja (L)

Varmrätter

- Havsabborre med brynt smör, schalottenlök, chili, persilja och citron samt ört-och vitlöksstompad mandelpotatis (L)
- Majskycklingfilé med persiljerostad mandelpotatis, vitlöksstekta brytbönor och rödvinssås (L)

Vegetarisk / veganskt komponeras dagligen från vår lunchbuffé

Måltidsdryck:

Äppelmust, Rudenstams	45 kr
Svartvinbärsdryck, Rudenstams	45 kr
Kolsyrat vatten på karaff	25 kr
Lager, Mariestad, 0,5, 33cl	49 kr
Färna Odlingar Rabarber	58 kr
Loka naturell/citron 50cl	32 kr
Coca cola/zero 50cl	32 kr

Bubbel, öl och vin – fråga efter vår dryckeslista