



Lunchcatering

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 och kräver alltid servering för att kvaliteten ska kunna säkras. 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 på tallrik från vår veckomeny som uppdateras veckovis. I lunchen ingår bröd, smör, sallad, stilla vatten samt kaffe/te. Pris: 120 kr / person + serveringskostnad vid servering eller leveransavgift 280 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. Pris: 395 kr / person + serveringskostnad 120 kr.

LUNCHMENY

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

- Caesarsallad med ört- och vitlöksbakad kycklinglårfilé, riven parmesan och surdegskrutonger (G)
- Varmrökt laxsallad: gröna blad, gurka, rödlök, saltorkade tomater, oliver, basilika, dijonnaise, krämbakat ägg och surdegskrutonger (G)
- Vietnamesisk biffsallad: Krispsallad, råhyvlade grönsaker, gurka, tunt skivad ryggbiff, koriander, cashewnötsdressing, ponzumajonnäs ”räkchips-crumble”

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

- Månadens tallrik 1: Spicy tuna bowl: Tonfisk, kimchi, chilimarinerad gurka, sojabakad shiitake, ris, sjögrässallad, edemamebönor, picklad ingefära, sesamfrö
- Vitello Tonnato: tunt skivad kalvstek med krämig tonfisksås, kapris, senapskål, körsbärstomater, citron och krämig potatissallad
- Italiensk pastasallad: Krämig penne rigate med röd pesto, kronärtskocka, prosciutto, mozzarella, plocksallad, svarta oliver (L)



- Kall inkokt lax: sallad av sockerärta, ärtskott, schalottenlök och citronette med dillmajonnäs, citron och krämig potatissallad smaksatt med ramslöksdressing

TVÅ-RÄTTERS AFFÄRSLUNCH

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

Förrätter

- Toast Proviant: handskalade räkor, kallrökt lax, riven pepparrot och äpple serveras på smörstekt brioche med dill och citron (G)
- Nässelsoppa med krämigt kokt ägg, friterade nässlor, smörstekt kavring och ramslöksolja (G/L)

Varmrätter

- Vårkyckling med primörmorötter, brysselkål, färskpotatis, suprêmesås, sauterad ostronskivling och grillad citron (L)
- Smörstekt Skreitorsk med smörkokta vårprimörer, blåmusselsås, forellrom, dill och gräslök (L)

Vegetarisk / veganskt komponeras dagligen från vår lunchbuffé



Måltidsdryck:

Äppelmust, Rudenstams	40 kr
Svartvinbärsdryck, Rudenstams	40 kr
Kolsyrat vatten på karaff	25 kr
Lager, Mariestad, 0,5, 33cl	35 kr
IPA, A ship full of IPA, 0,0 33cl	49 kr
IPA, Easy Rider Bull dog, 0,4, 33cl	49 kr
Päroncider, Briska, 0,5 33cl	49 kr
Äppelcider, Briska, 0,5, 33cl	49 kr

Bubbel, öl och vin – fråga efter vår dryckeslista