



Lunchcatering från 1/9 2024

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)
- Räksallad med handpillade räkor, krämbakat ägg, surdegskrutonger, dijonnaise och örter (G)
- Pastasallad med penne rigate smaksatt med husets örtpesto samt burrata, rostad frömix och riven parmesan (L)

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

- Kallskuren nattbakad rostbiff från Dalsjöfors med krämig potatissallad, purjolökscrisp, syrad rödlök, curryremoulad och cornichons
- Proviantns rimmade lax med vinägrett med syrligt äpple, fänkål, pepparrot och dill samt grovkornig senap, syrad grädde och dillstuvad potatis
- Variation av balsamicirostade gotländska höstbetor med getostkräm och saltrostade solrosfrön toppat med grönkålschips och crudité av polkabetor (L)



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, citron och Arenkhakaviar (G)
- Krämig kantarellsoppa med smörstekta trattkantareller, svart trumpetsvamppulver, gräslöksolja och finhackade örter (L)

Varmrätter

- Hängmörad entrecôte med rödvinssås, spetskål med tryffel och parmesan samt friterad färskpotatis med örtsalt och krasse (L)
- Hjälmgös med potatispuré smaksatt med västerbottensost, dill och citron samt beurre blanc, smörstekta kantareller 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
Nils Oscar Pale Ale, Alkoholfri, 33cl	49 kr
Loka naturell/citron 50cl	32 kr
Coca cola/zero 50cl	32 kr

Bubbel, öl och vin – fråga efter vår dryckeslista