



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 för serverad till bords, stående mingel 100 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 (100 kr vid stående lunch).



Varm lunch

Dagens rätter på tallrik från vår veckomeny som uppdateras veckovis. I lunchen ingår bröd, smör, sallad, stilla vatten samt kaffe/te. Pris: 196 kr / person + serveringskostnad 120 kr 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: 410 kr / person + serveringskostnad 120 kr. (280 kr för leverans i värmeskåpsvagn)

LUNCHMENY

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

- Vintersallad: Krämbakat ägg, knaperstekt sidfläsk, västerbottensost, svenska bönor, krutonger, kokt potatis, krispsallad och dijonnaise (G/Låglaktos)
- Italiensk pastasallad med röd pesto: Krämig penne rigate med röd pesto, kronärtskocka, grillad paprika, prosciutto, mozzarella, plocksallad och svarta oliver (G/L)

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

- Månadens tallrik: Vitello Tonnato. Tunt skivad kalvstek med krämig tonfisksås, kapis, rucola, körsbärstomater, citron och krämig potatissallad
- Krämig penne rigate med saffransmajonnäs, handskalade räkor, picklad fänkål, dill, rucola, riven västerbottensost och rostade frön (G/Låglaktos)
- Rimmad lax med fänkål, äpple, inlagda senapsfrön, smetana, potatissallad och dill



- Poké Bowl med sesam-marinerad lax, sushiris, kimchi, chiligurka, sjögrässallad, böngroddar och misomajonnäs. (Byt ut laxen mot tofu för veganskt)

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/L)
- Krämig jordärtskockssoppa med parmesanflarn, gräslök och sauterad shiitake (L)

Varmrätter

- Ugnsbakad skreitorsk med inkokta svartrötter, bakad lök, beurre blanc och potatispuré (L)
- Kalventrecôte med krispig potatiskaka, ragu av shiitake, variation av bönor och schalottenlök samt rödvinssås (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