



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 140 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 115 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 125 kr. Vid serverad lunch tillkommer serveringskostnad 115 kr / person.

Varm lunch – OBS! Får endast serveras i vissa lokaler

Dagens rätter från vår veckomeny som uppdateras veckovis. I lunchen ingår bröd, smör, stilla vatten samt kaffe/te. Pris: 185 kr / person + serveringskostnad.

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: 345 kr / person + serveringskostnad.



LUNCHMENY

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

- Kyckling – Caesarsallad med kycklinglårfilé från Bjärefågel med riven Wrångebäcksost och surdegskrutonger (G)
- Västkustsallad med räkor, dill dressing, tomater, picklade grönsaker och surdegskrutonger
- Vegansk sallad med rostade kikärter, böndressing, tomater, slanggurka och mynta

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

- Månadens tallrik 1 - Vintersallad med kycklingbröst från Lönneberga med saltbakade gotländska betor, dragonpistou, rostade pinjenötter och getost
- Månadens tallrik 2 - Mozzarella från Ängsholmens gårdsmejeri med bakad ekologisk spetskål, grönkål, gravad citronvinägrett och syltad cocktailtomat
- Rimmad lax med fänkål, äpple, inlagda senapsfrön, syrlig grädde, potatissallad och dill
- Rostbiff från Dalsjöfors med krämig potatissallad, hemsyrade grönsaker, krispig lök och tartaresås
- Proviant's råbiff med klassiska tillbehör och tändstickspotatis
- Inkokt röding med picklad gurka, dillmajonnäs, sallad på sockerärta, bondböna, schalottenlök, kallpressad rapsolja

RÄKSMÖRGÅS OCH LANDGÅNG – 180 kr ink stilla vatten, kaffe/te

1. Räksmörgås - Handpillade räkor, svenskt gårdsägg, majonnäs och citron på hembakad tekaka (G/L – går att få glutenfri)
2. Landgång med handpillade räkor, ägg, majonnäs, kallrökt lax, pepparrotsvisp, rostbiff, tartarsås, cornichons, brieost, marmelad, nötter (G/L – går att få glutenfri)



TVÅ-RÄTTERS AFFÄRSLUNCH

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

Förrätter

- Caesarsallad med lagrad parmesanost, körsbärstomater och krutonger (L/G kan göras glutenfri)
- Toast Skagen med smörstekt brioche, löjrom, syrad rödlök, dill och citron (G/L)
- Sallad av spröda gröna blad med salladsost, tomater, gurka och oliver (L)

Varmrätter

- Ångad jämtländsk röding med vitvinsås, smörslungad potatis, fänkål och sellericrudité (L)
- Kycklingbröst från Lönneberga med dragonvelouté, smörstekt gotländsk morot, aioli och lagrad parmesanost (L)
- Varm vintersallad med gratinerad getost, rostade grönsaker, honung och vinterpäron (L)

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