



## Lunchcatering från 1/8 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 majsckyckling, romansallad, grillade tomater, bönor, surdegskrutonger, Västerbottensost och dragondressing.
- Varmrökt lax med potatis, gröna bönor, fänkål, äpple, pepparrot, dill och senapsvinäggrett
- Bakade betor, svenska plommon, svensk getost, matvete från Nordisk Råvara, rostade pumpakärnor och honungsvinäggrett.

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

- Varmrökt röding, potatis med dill och citron, picklad gurka, pepparrotskrème och örtsallad.
- Kallskuren kalvrostbiff, potatissallad med senap och dragon, rostade morötter, picklad silverlök och kapris.



- Rostad spetskål, havreris från Nordisk Råvara, kantareller, rostade hasselnötter, citroncrème och örter.

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

- Augusti: Lättgravad gös, sallad på färskpotatis, tomat, dill, brynt smörvinägg, picklad silverlök och forellrom.
- September: Timjanbakad Karl Johan, havreris från Nordisk Råvara, bakade betor, brynt smörvinägg, Almnäs Tegel, hackad persilja och rostade hasselnötter.
- Oktober: Kallskuren kalvrostbiff, rostad rotselleri, bakade betor, picklade kantareller, pepparrotscrème, rostade pumpakärnor och krasse.

## 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.
- Tomatcarpaccio med svensk burrata, basilikaemulsion och rostade pinjenötter

### Varmrätter

- Smörstekt gös med smörstekta kantareller, potatispuré och beurre blanc.



- Stekt majskyckling med rostade morötter, potatisterrin, sauterad ostronskivling och rödvinssås.

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