



Lunchcatering från 19/1 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

- Proviant's Caesarsallad med romansallad, caesardressing, cocktailtomat, gurka, rödlök, surdegskrutonger och riven parmesan (G)
- Varmrökt laxsallad med spenat, saltorkadtomat-aioli, oliver, cocktailtomat, gurka, rödlök och surdegskrutonger (G)
- Grekisk sallad med grillade grönsaker, gurka, tomat, rödlök, fetaost och oliver (L)

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

- Krämig penne rigate med saffransmajonnäs, handskalade räkor, picklad fänkål, rucola, riven västerbottensost och rostad frömix (G/L)
- Kallskuret kalvinnanlår med örtig potatissallad, tonfiskmajonnäs, rucola, friterad kapis och persilja
- Aleppopeppar-rostad sötpotatis med quinoa, spenat, rostade pumpafrön, krispiga kikärter, tahinidressing, hummus, saltrostad mandel, citroneyoghurt och persilja (L)



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

- Hjorttartar med tryffelmajonnäs, gräslök, äggkräm, friterad schalottenlök, Almnäs tegel från Hjo och krasse
- Toast Proviant: Handskalade räkor, kallrökt lax, riven pepparrot och äpple serveras med smörstekt brioche, dill, citron och Arenkha caviar (G/L)

Varmrätter

- Rödingfilé med Sandefjord sås, mandelpotatis, riven pepparrot och plockad dill (L)
- Majsckvlingfilé med persiljerostad mandelpotatis, vitlöksstekta brytbönor och rödvinssås

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