



Lunchcatering från 7/5 2025

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

- Räksallad med handskalade räkor och pepparrotsdressing, spenat, grönkål, quinoa, sockerärta, rädisa, ärtskott och riven västerbottensost (L)
- Proviant's "Caesar" med majskycklingfilé, romansallad, grönkål, svenskt havreris, körsbärstomat, rödlök, caesardressing, riven parmesan och surdegskrutonger (G)
- Italiensk pastasallad med årets första ramslökspesto, saltorkade tomater, rucola, mozzarella, lufttorkad skinka, riven parmesan och rostad frömix (G/L)
- Vegansk curry, sötpotatis och tempeh: Grönkål, morot, quinoa, spenat, picklad blomkål, sötpotatis, harissa, tempeh, mandlar, tranbär, currydressing, persilja

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

- Pastrami av svensk ryggbiff med grillad spetskål, syrad grädde, ärtskott, gremolata och saltrostad mandel, serveras med örtig potatissallad
- Kall inkokt lax med krämig färskpotatissallad smaksatt med ramslök, sockerärta, rädisa, schalottenlök samt picklad gurka, citronmajonnäs, Arenkhakaviar, dill och citron



- Tofusallad med ponzu-marinerad grönkål, svart ris, grillad spetskål, sojaböner, misomajonnäs, nori, sesam och jordnötter

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

- Sotad pilgrimsmussla med grillad grön sparris, tomatillos, jalapeño, mynta, rädisa, slanggurka och shisokrasse
- Steak tartare: Tärnat nöttinnanlår, finhackad schalottenlök, gräslök, ramslöksmajonnäs, potatiskrisp, Almnäs tegel och smörgåskrasse

Varmrätter

- Halstrad gösfilé från Hjälmarens med citronsmörsås, forellrom och örtsallad smaksatt med citronette samt färskpotatis (L)
- Vårkyckling med grillad grön sparris, primörmorot, persiljestekt färskpotatis, sùprèmesås och grillad citron (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