

Konferenslunchmeny

Måndag

Syrlig potatisterrin med spenat serveras med bakad fetaost och betor

Tisdag

Dagens fisk med ljummen primörsallad, bakat ägg och hollandaisesås

Onsdag

Ugnsbakad kyckling med rostad potatissallad och cocktailtomat toppas med romansallad och caesardressing

Torsdag

Havets Wallenbergare, potatis- och ärtpuré, pepparrot, skirat hummersmör

Fredag

Kebab på lammfärs, rostad lök och tomat, krossad potatis med citron samt myntayoghurt

Till lunchen serveras råkostsallad, mjukt bröd och smör, kolsyrat och stilla vatten
Efter lunchen serveras kaffe, te och hembakad chokladtryffel

Pris 185 kr per person, exklusive moms

Tillval dessert

Kokos- och limepannacotta med romflamberad ananas 55 kr



Conference lunch menu

Monday

Sour potatoes with spinach served with baked feta and beetroot

Tuesday

Today's fish with lukewarm seasonal salad, baked egg and hollandaise sauce

Wednesday

Oven baked chicken with roasted potato salad, cocktail tomato topped with salad and ceasar dressing

Thursday

Sea Wallenberg-fish cake, potatoes and pea puree, horseradish, melted lobster butter

Friday

Kebab on minced lamb with roasted onion & tomato, crushed potatoes, lemon and mint yogurt

With all lunches we serve a side salad, soft bread and flavoured butter, still and carbonated water
A choice of coffee or tea, and our homemade chocolate truffle, are served at the bars after the meal

Price 185 sek per person, exklusive vat.

Complement

Coconut and lime pannacotta with rhum flambéed pineapple 55sek

