

# Konferenslunchmeny

## Måndag

---

Puré på vita bönor med sotad broccoli, stekt brysselkål, tofukräm smaksatt med cayennepeppar och pesto på pecorino, saltorkade tomater, saltrostade mandlar och frön

## Tisdag

---

Lammfärsbiff med olivrostad potatis, ugnsbakad rödlök, tomatsallad med fårost och salsa verde

## Onsdag

---

Dagens fisk med picklad potatis, rostad spetskål och brynt smör med pancetta, granatäpple, gräslök och dill

## Torsdag

---

Bräserverad kyckling från Hagby gård med rostade rotsaker, cidersmörsås, råhyvlad zucchini, parmesanost, citron och persilja

## Fredag

---

Vitvinskockt oxkind med ugnsröstad broccoli, potatispuré, syrlig löksalsa och sås på oxsky

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

Pris 195 kr per person, exklusive moms



# Conference lunch menu

## Monday

---

White bean purée with blackened broccoli, fried Brussels sprouts, tofu paste with cayenne and pecorino pesto, sun dried tomatoes, salt-roasted almonds and seeds

## Tuesday

---

Lamb patty with olive roasted potatoes, oven baked onions, tomato salad with sheep milk cheese and salsa

## Wednesday

---

Catch of the day with pickled potatoes, roasted cabbage, browned butter with pancetta, pomegranate, chives and dill

## Thursday

---

Braised chicken from local farm with roasted root crops, cider- and butter sauce, planed zucchini, parmigian, lemon and parsley

## Friday

---

White wine cooked beef cheeks with roasted broccoli, potato purée, sour onion-salsa and beef gravy

With all lunches we serve still and carbonated water, a side salad, soft bread and butter. A choice of coffee or tea, and our homemade chocolate truffle.

Price 195 sek per person, excluding VAT.

