

Veckans meny

Säbb & Blomqvist – vecka 42

Välkomna till oss! Vår ambition är att även under lunchtid servera mat av hög kvalitet. Vi arbetar med säsongsbetonade råvaror i första hand. Våra kokkar sätter ihop härliga lunchrätter som varierar varje dag. Smaklig måltid!
Minimumantal 10 portioner på alla rätter, även på bufféerna.

LUNCH

Dagens lunch 110:- Serveras 11.00 – 13.00

Alla rätter serveras som buffé om inte annat önskas. Smör, bröd och sallad ingår i samtliga rätter. Önskas måltidsdryck eller kaffe tillkommer det en kostnad på 20-/p och dryck. Moms och leveransavgift tillkommer. Minimumantal 10 portioner per rätt. Lämna gärna er e-postadress eller ring 08-615 12 12 så kan ni prenumerera på våra menyer. Självklart så har vi alternativrätter till de som önskar specialkost. Meddela oss i förväg. Önskas även ex. fisk om det är kött den dagen ni beställer så löser vi det fast då med fria händer på matutbudet.

Måndag	Mörbakad fläskkarré med pepparsås, fetagrönt och klyft potatis
Tisdag	Fisk- och skaldjursgryta ”bouillabaisse” med saffran, rotsaker och aioli samt potatis
Onsdag	Asiatisk kyckling med citrongräs, ingefära och limeblad, serveras med thaigrönt och basmatiris
Torsdag	Färsbiff med svampsås, vingelé och gröna ärtor samt potatispuré
Fredag	Lättrimmad ångad dagens fångst med brynta champinjoner, ägg, pepparrot, brynt smör, sockerärtssallad och kokt potatis

- Veckans vegetariska lunch – Het grönsakswok med kall nudelsallad och svalskande yoghurtsås
- Veckans soppa – Thaisoppa ”tom ka gai” med kyckling och grönsaker, serveras med ett trevligt utbud av olika brödsorter, ost och smör

Soppans serveras med ett trevligt utbud av olika brödsorter, ost och smör.

VECKANS SÖTA

Desserten i glas. Smått och gott till kaffet eller bara som den är?

- Chokladmousse med polkagris och hallonsås á 39:-

DAGENS SMAKER 155:-

Vi får fria händer att laga en trevlig buffé åt er med massor av härligheter. Vi komponerar buffén utifrån dagens ”fångst”. Här hittar du godsaker som t.ex. rostade, syrade eller marinerade grönsaker, röror och såser, sallader, hembakat bröd och smör. Det är alltid både fisk och kött med passande såser med mera på denna utsökta buffé.

VECKANS MINIBUFFÉ 135:-

Lite bättre än dagens lunch och inte så dyrt som en festlig buffé. Nu kan ni köpa en enklare buffé för runt hundralappen! Minimumantal 10 portioner.

Grillade tandoriikryddade kycklingspett (varm) · indisk röd kryddig sås (varm) · myntayoghurt med honung · solgul couscoussallad med grönsaker och avokado · grillade wokgrönsaker med sesamfrön ”kimchi” · hemgjort bröd och smör.

VECKANS VARMA SÄSONGSMENY

- Pannbiff med lök, sky och rårörda lingon samt potatispuré 135:-
- Biff med bearnaise och tomatallad samt saltrostad potatis 195:-
- Ångad lax med kräft- pepparrotshollandaise, primörer och potatis 165:-

VECKANS KALLA SÄSONGSMENY MED SALLADER

- Kräftsallad med sparris och vitlöksdressing 99:-
- Sallad med chilimarinerade räkor och paksoy samt koriander 120:-
- Caesarsallad med kycklingfilé, bacon, brödkrutonger och parmesanost 95:-
- Räksallad på handskalade räkor med ägg och Rhode islanddressing 135:-
- Skaldjurcaesarsallad med räkor, kräftor, västerbottenost och krutonger 125:-
- Kall tallrik; Rosastekt rostbiff med rostad lök, klassisk potatissallad på delikatesspotatis kryddad med pepparrot och gräslök 110:-

DRYCK

- Kaffe eller te med mjölk och socker 20:-
- Mineralvatten, lättöl, apelsinjuice och läsk (33 cl) 20:-

Övrig dryck, gå gärna in under fliken Dryck på vår hemsida.