

## LUNCH

Anbud EUI 14 054 - Cateringtjänster Göteborgs Universitet  
Delområde: "Finare Catering"



### **MENYFÖRSLAG LUNCH** inkl smör, bröd (ljus och mörkt) och sallad

#### **Lunchalternativ 1 - HAVETS WALLEMBERGARE**

med en vitvin- & skaldjurssås och potatistoppar

*Deklaration: Fiskfärs av MSC- märkt fisk, ekologisk grädde, ägg, potatis, skaldjursfond, mjölk, smör, tomat, citron, vitvin, bladspenat, salt och peppar (glutenfritt)*

**Pris p.p.** 115 kr ex moms inkl transport

#### **Lunchalternativ 2 - FISKGRYTA PROVENCALE**

En mustig gryta med kryddig grönsaksfond med säsongens grönsaker och havets fångst. Till detta serveras en mild apelsinaioli samt en örtpesto.

*Deklaration: MSC-märkt vitfisk, vitvin, lök, olja, ägg, dill, persilja, färska örter, morötter, lök, zucchini, purjolök, palsternacka, vitlök, solrosfrön, potatis, salt och peppar. (glutenfritt, ingen laktos)*

**Pris p.p.** 115 kr ex moms inkl transport

#### **Lunchalternativ 3 - SERRANOBAKAD EKOKYCKLINGFILÉ**

med en ratatouille samt en fransk potatisgratäng.

*Deklaration: Ekologisk färsk kycklingfilé, Serranoskinka, lök, purjolök, tomat, zucchini, champinjoner, morötter, olivolja, potatis, rucolasallad, ekologisk mjölk, vitvin, ekologisk gräddesalt och peppar. (glutenfritt)*

**Pris p.p.** 115 kr ex moms inkl. transport

#### **Lunchalternativ 4 - BOEUF BOURGUIGNON**

En klassisk oxgryta med champinjoner, syltlök och rostad timjanpotatis.

*Deklaration: Ekologiska högrev, champinjoner, ekologisk rapsolja, syltlök, rödvin, lök, timjanm potatis, persilja, vatten, salt och peppar (glutenfritt, ingen laktos)*

**Pris p.p.** 115 kr ex moms inkl transport

**Allergier & specialkost:** Vi anpassar våra maträtter till de allergier som anmäls och kan även erbjuda vegetariska alternativ till temabufféernas kött- & fiskrätter.

## LUNCH

Anbud EUI 14 054 - Cateringtjänster Göteborgs Universitet  
Delområde: "Finare Catering"



### Lunchalternativ 5 - MATSMAKS EGNA KÖTTBULLAR

med gräddsås och rårörda lingon.

*Deklaration: Ekologisk blandfärs, grädde, potatis, mjölk, smör, oxfond, rapsolja, smör, lingon socker. (glutenfritt)*

**Pris p.p.** 115 kr ex moms inkl transport

### Lunchalternativ 6 – HÖSTSALLAD

med örtrostad ekologisk kycklingfilé, fina strimlor av svenska marinerade rotfrukter i harmoni med honungssyltade kantareller samt en krispig sallad och örtagårdssås

*Deklaration: Ekologisk kycklingbröst med säsongens rotfrukter palsternacka, morötter, selleri, zucchini, saltorkade tomater isbergssallad, blandsallad, ekologisk yoghurt, svensk örter från Österlenkryddor, rapsolja från Gunnarhögs gård på Österlen (glutenfritt)*

**Pris p.p.** 115 kr ex moms inkl transport

### Lunchalternativ 7 – ROTFRUKTSBIFF

med en ljummen sallad på säsongens grönsaker, potatis med en vinägrett på grovkornig senap samt en äppelyoghurt mildt sötad med honung och nymalen svartpeppar.

*Deklaration: Rotfruktsbiffen är gjord på palsternacka, potatis, morötter, sötpotatis, ägg, ekologisk mjöl samt salt och peppar. Vinägretten smaksätts med senap från skånska gårdar samt rapsolja från Gunnarhögs gård i Österlen (glutenfritt)*

**Pris p.p.** 115 kr exkl. moms inkl. transport

Nedan även några förslag på mindre Lunchbufféer eftersom dessa brukar efterfrågas:

**Allergier & specialkost:** Vi anpassar våra maträtter till de allergier som anmäls och kan även erbjuda vegetariska alternativ till temabufféernas kött- & fiskrätter.

## LUNCH

Anbud EUI 14 054 - Cateringtjänster Göteborgs Universitet  
Delområde: "Finare Catering"



### Lunchbufféalternativ 1 – HAVET

med västkustsmaker

TUNNBRÖDSRULLE med krämig räksallad

FOLIEBAKAD LAXFILÉ med säsongens primörer och en kall örtagårdssås

SALLAD PÅ FÄRSKPOTATIS med vårlök, tomat och sötad slotts dressing

NYBAKAT & HANDKAVLAT KNÄCKE med cheddarost

*Deklaration: Svensk tunnbröd med nygjord majonnäs gjord på svenska ägg och rapsolja, MSC-godkända räkor, laxfilé med säsongens grönsaker, purjolök, örter från Österlenkryddor egenbakat bröd och ekologiskt knäckebröd från Solmarka gård*

**PRIS p.p.** 165 kr exkl. moms inkl. transport. Min 6 pers.

### Lunchbufféalternativ 2 – PRANZO

med italienska smaker:

BRUSCHETTA med solmogna tomater färsk basilika, rödlök och balsam

PESTOKYCKLING ekologisk kycklingbröst i tunna skivor ugnsbakat med Parmesan

SALLAD PÅ PASTA med kronärtskockor, gurka, grön sparris och ruccola

FOCACCIA med oliver och olivolja

*Deklaration: Ekologiskt kycklingbröst*

**PRIS p.p.** 165 kr exkl. moms inkl. transport. Min 6 pers.

### Lunchbufféalternativ 3 – DÉJEUNER

med franska smaker

BRIE & SKINKPAJ en tunn smakrik paj med krispig sallad

FLÄSKFILÉSAUTÉ med Dijonsenap, honung och rosmarin

FRANSK POTATISGRATÄNG med purjolök

NYBAKAT BRÖD

*Deklaration: Brie med ekologisk svensk skinka med ekologisk mjölk, grädde samt en ekologisk svensk fläskfilé, nybakt bröd på ekologiskt vetemjöl*

**PRIS p.p.** 165 kr exkl. moms inkl. transport. Min 6 pers.

**Allergier & specialkost:** Vi anpassar våra maträtter till de allergier som anmäls och kan även erbjuda vegetariska alternativ till temabufféernas kött- & fiskrätter.