



HAPPY LUNCH

FRÅN 20 MARS 2023

Allt vi serverar lagar vi från grunden med passion och respekt för råvarorna och enligt vår egen filosofi Clean Eating by us. Vi strävar efter att i största möjliga mån använda ekologiska och närodlade råvaror.

FÖRRÄTT / STARTER

Säsongens förrätt

Seasonal starter

VARMRÄTT / MAIN COURSE

Kombu-rimmad lax med rostad vitlöks majjo, fänkål, sotad broccoli och Hufvudsta soja
Kombu cured salmon with roasted garlic mayo, fennel, smoked broccoli and Hufvudsta soy

eller / or

Gulasch 2.0 på nattbakat högrev, krossad persiljepotatis, silverlökssmetana samt grillad paprika
Goulash 2.0 on night-baked chuck roll, crushed parsley potatoes, silver onion cream and grilled paprika

eller / or

Zucchinirollad fylld med gröna linser och fetaost, serveras med tomatsås, ruccola och wrångebäckstost
Zucchini roll filled with green lentils and feta cheese, served with tomato sauce, arugula and Wrångebäck cheese

EFTER MATEN / AFTER LUNCH

Vi bjuder på kaffe/te och något sött

Complimentary coffee / tea and something sweet

Pris 370 kr/person plus moms.

Meddela oss vad ni önskar äta till varmrätt samt eventuell avvikande kost — vi behöver veta minst 4 dagar innan er planerade vistelse. Lunchen serveras med hembakat bröd.

Boka på meetings@hufvudstagar.se