



# Konferensmeny lunch

*Måndag: Tallegiofylld kycklingfilé, färsk pasta vänd i sås på rostad kycklingfond  
toppad med shisoört*

*Tisdag: Pocherad kolja med potatisstomp smaksatt med västerbottenost, brynt smör och laxrom*

*Onsdag: Viltfärsbiff med rosmarinsdoftande rotfrukter, höstens smörstekta svampar  
och rårörda lingon*

*Torsdag: Sotad lax med parmesanbakad potatis, höstprimörer och sandeffjordsås*

*Fredag: Havets symfoni på nykokt skaldjursfond, torsk, lax, vinkokta musslor och en saffransaioli*

*Lördag: Nötinnanlår från Kustcharken, pepparsås, bakade tomater, sötpotatis  
och smörfrästa betor*

*Söndag: Varmrökt lax serveras med en kålrabbi och rödbetslaw, smörslungad potatis toppad  
med färska örter*

*Vegetariskt: vi ordnar alltid ett vegetariskt alternativ och säg till vid allergier  
som gluten/mjölkprotein eller laktos mm*

*Menyn gäller 1/11 -31/3*

NORDENS  
ARK