

Middagsmeny

Måndag

Förrättsbuffé: Fisk och vegetariskt

Huvudrätt: Mustig älgkalops med trattkantareller

Vegetariskt: Biffar av rödbeta och kikärter med chèvrekrem

Tillbehör: Rostad blomkål och ugnstekta potatis

Tisdag

Förrättsbuffé: Paj, ost och vegetariskt

Huvudrätt: Halstrad rödingfilé med sandefjordsås

Vegetariskt: Savojskaldolmar med baljväxtfärs och pumpa

Tillbehör: Smörstekt morot och palsternacksmos

Onsdag

Förrättsbuffé: Sill och inlagda grönsaker

Huvudrätt: Renfärsbiffar (renkött från Idre Sameby) med kantarellsås och lingon

Vegetariskt: Biffar av svarta bönor och quinoa med kantarellsås

Tillbehör: Sauterad gulbeta och potatismos med kvanne

Torsdag

Förrättsbuffé: Friterad falafel, gnocchi, rostade grönsaker och vegetarisk röra

Huvudrätt: Högrek (KRAV-märkt från Närke) med timjansås

Vegetariskt: Zucchiniåsar med lupinfyllning

Tillbehör: Råstekt potatis och primörgrönsaker

Fredag

Förrättsbuffé: Kräftsallad, skagenröra och vegetarisk röra

Huvudrätt: Regnbågslax (Älvdalen) med kall citronsås

Vegetariskt: Mustig gräartsgröda med bakad selleri

Tillbehör: Smörslungade sockerärter och kokt potatis

Lördag

Förrättsbuffé: Fisk, inlagda grönsaker och vegetarisk röra

Huvudrätt: Renskav (renkött från Idre Sameby) med rårörda lingon

Vegetariskt: Skav av ostronskivling och oumph

Tillbehör: Bakad rödbeta och potatisstomp

Söndag

Förrättsbuffé: Trattkantarellssoppa, ost och inlagda grönsaker

Huvudrätt: Provensalsk lammstek med vitlökssky

Vegetariskt: Moussaka med yoghurt-dipp

Tillbehör: Haricots verts och färskpotatis

Vi serverar kött med ursprung från Sverige.

