

Aquarelles Lunchmeny vecka 16

ALLTID PÅ AQUARELLE

Hemlagade köttbullar med gräddsås, lingon och saltgurkstavar.

ALLTID PÅ AQUARELLE

Smörrebröd med färskrökt lax och skaldjursröra på MSC-fiskade skaldjur. På grovt rågbröd med sallad, tomat, gurkas, citron och dill.

VEGETARISK PASTA

Färsk ravioli med mozzarella och basilika. Serveras med skogsvampsås samt med hemlagad pesto.

VECKANS PASTA

Cellentani: pepparpasta med ryggbiff, champinjoner och rostad paprika i krämig pepparsås

VECKANS SALLADER

Istanbul: matvetesallad med paprika, hummus, fetaoströra, med eller utan kyckling

New York Caesar: grillad kyckling, krutonger, färskriven parmesan, tomat, Caesardressing

Tokyo: marinerade nudlar, Yakitorimarinerad rostbiff, dressing med sesam, soya, gari och chili

Smögen: skaldjur, ägg, sparris, champinjoner, citron, Rhode Island

Milano: pastasallad, mozzarella, salami, parmaskinka, soltorkad tomatcrème

92:- med salladsbuffé, smör, hembakat lantbröd och grovt bröd, kolsyrat/stilla vatten/saft. Tillägg för läsk/lättöl/vatten eller kaffe och kaka 10:- Lunch serveras kl 11-14. Take Awaylunch i Delin 11-14, 90:-. Vi kör även ut lunch till Din arbetsplats. Öppet i Delin mån-tors kl 8-16, fre 8-18.

MÅNDAG

Dagens vegetariska: Vietnamesisk gryta med tofu och rostad pumpa serveras med ris och kimchi slaw.

Halstrad sejrygg serveras med bohusröra med räkor och rökt lax samt färskpotatis och citron

Vietnamesisk gryta med högrev och rostad pumpa serveras med ris och kimchi slaw.

TISDAG

Dagens vegetariska: Ugnsbakad fylld paprika med färsk tomatsås samt Italienskt grönsaksris.

Fiskgratäng med torsk, lax och räkor serveras med Västerbotten-pommes duchesse och vitvinsås.

Piccata på svensk gårdskyckling serveras med färsk tomatsås samt Italienskt grönsaksris.

ONSDAG

Dagens vegetariska: Ricottadumplings med bladspenat, fänkål, grillad citron, klassisk Tartarsås och dillkokt potatis.

Stekta koljafilé som serveras med smörfräst fänkål, grillad citron, klassisk Tartarsås och dillkokt potatis.

Rödvinbräserad oxkind med potatispuré, samt persiljeprästa Gotlands morötter.

TORSDAG

Dagens vegetariska: Säsongens sista Hemlagad vegetarisk ärtsoppa med pannkakor med vispgrädde och sylt.

Havets Wallenbergare. Serveras med sås på fänkål, citron, rosmarin och zucchini med krämig musselbuljong och dillkryddat potatismos

Säsongens sista hemlagade ärtsoppa med fläsk och korv. Pannkakor med vispgrädde och sylt.

Sydamerikansk tallrik med långbakad rapsgris chorizo, salsa brava och råstekt potatis. samt rödvinsås.

FREDAG

Dagens vegetariska: Lins och haloumibiffar med ris och svart bönröra, vitlökskräm och picklad fänkål och potatisgratäng.

Säsongens första makrill grillad med bladspenat, rosmarinsmör samt färsk potatis.

Grillad burgare på lamm och högrev med fänkålskryddad korv, vitlökskräm och picklad rödlök och potatisgratäng.



Stora Ävägen 7-Stadiumhuset i Sisjön 436 34 ASKIM
Tfn 031- 68 23 83 <https://aquarelle.se>

[Facebook.com/Aquarelle Restaurang catering](https://www.facebook.com/AquarelleRestaurangcatering)