

Aquarelles lunchmeny vecka 34

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 ratatouille samt med hemlagad pesto.

VECKANS PASTA

Cellentani Pepparpasta med finskuren entrecote, champinjoner och rostad paprika och pepparsås.

VECKANS SALLADER

Istanbul: Quinoasallad med paprika, hummus, fetaoströra, med eller utan kyckling.

New York Ceasar: 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 Islanddressing.

Milano: Pastasallad, mozzarella, salami, parmaskinka, soltorkad tomatcrème.

Casablanca: Quinoasallad med paprika, hummus, fetaoströra, bönor.

92:- med salladsbuffé, smör, hembakat lantbröd och grovt bröd, kolsyrat/stilla vatten/soft. Tillägg för läsk/lättöl/vatten eller kaffe och kaka 10:-.

Lunch serveras kl. 11-14. Take Away-lunch 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: Citronbakad portabello med bakade rödbetor, varm blomkålspuré samt hummus på gröna ärtor.

Citronbakad kummelfilé med bakade rödbetor, varm blomkålspuré samt hummus på gröna ärtor.

Klassisk schnitzel med rödvinsås, löksauterade ärtor och bönor, färskost smaksatt kapris och ansjovis, citron samt persiljestekt potatis.

TISDAG

Dagens vegetariska: Bakade betor kryddad med färsk rosmarin Serveras med fräsiga rårakor, rårörda lingon och heminlagd gurka.

Örtbakad sejfilé som i Livorno. Serveras med skaldjur och sparrisrisotto samt sås på färska tomater.

Stekt fläsk. Serveras med fräsiga rårakor, rårörda lingon och inlagd gurka

ONSDAG

Dagens vegetariska: Ugnsbakad fyllda paprikor med pumpacrème. Serveras med Bahamian Peas and Rice och vattenmelongazpacho.

Gravad fjordlax med dill och gräslöks-stuvad potatis. Serveras med Hovmästarsås.

Habanero och rommarinerad gårdskycklingfilé med pumpacrème. Serveras med Bahamian Peas and Rice och vattenmelongazpacho.

TORSDAG

Dagens vegetariska: Marinerad böntufo på spett inspirerad från Japanserveras med ramennudlar, rostade rotfrukter och kantarellcrème

Olivbakad Torskfilé Provencal som serveras med persiljeaioli, grillade grönsaker och dillrostad potatis.

Sojabräsrad högre inspirerad från Japan serveras med ramennudlar, rostade rotfrukter och kantarellcrème

FREDAG

Dagens vegetariska: Sojabönsburgare med mozzarella på rostad focaccia. Serveras med tomatsky, chilidressing och rucolarostad klyftpotatis.

Sydfransk fisk och skaldjursgryta med fänkål, saffran, vin och tomat. Serveras med aioli.

Sopranoburgare på kalv med mozzarella på rostad focaccia. Serveras med tomatsky, Parmadressing och rucola-rostad klyftpotatis.



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

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