

Konferenslunch – KalmarSalen

Till luncher serveras alltid nybakat bröd och smör samt en krispig grönsallad, fruktfat, kaffe och chokladbit. Lunchen serveras som buffé

Kalla luncher

Inkockt fjordlaxfilé med dillhollandaise och öländsk potatis med dressing av rapsolja från Nöbblegård picklade rotsaker från solmarka

Tunt skivad ölandskyrckling med balsamicohonungssky och pastasallad med krämig fetaost, rostade rotsaker från solmarka och houmus

Varma luncher (på buffé)

Fiskgratäng med lax, torskfilé och handskalade räkor

Wallenbergare med potatispuré, skirat smör och rårörda lingon

Örtmarinerad helstekt benfri kotletrad serveras med råstekta potatis, champinjonsås och varma grönsaker

Köttfärslimpa med kokt potatis, gräddsås, rårörda lingon och marinerade broccoli och blomkål

Krämig rotfruktssoppa med öländsk kyrcklingfilé och färska örter

Kyrcklinggryta med kokosgrädde, grönsaker och färska örter serverat med kryddat ris

Chili con carne med tacochips och ris

Änglamats laxlasagne med färsk spenat och riven parmesanost

Hemlagade fiskburgare med smak av vitlök och örter, serveras med rostad potatis och myntayoghurt

Kapris- och örtöverbakad torskfilé med citronmarinerade rotfrukter från Solmarka Gård, serveras med pepparrot och brynt dillsmör

Ört- och pancopanerad sejfilé med färskpotatis serveras tillsammans med chili- och sesammarinerad pakchoi och limeyoghurt

Vegetariska luncher

Änglamats vegetariska frö- och rotfruktsbiffar serveras med basilikacrème, het salsa och ugnsbakad potatis

Hemgjorda smokyliquidbiffar gjorda på quornfärs smaksatta med fetaost och chili, serveras med ratatouille, tzatsiki och klyftpotatis