

## 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, potatissallad med färska primörer samt rostade rotsaker från Solmarka gård.

Ölandskyckling glaserad med honung- och balsamico, serveras med pastasallad på krämig fetaost och grönsaker samt hoummus

Smokeyliquidbiffar med fetaost och chili serveras med het salsa, tzatsiki och potatissallad

### Varma luncher (på buffé)

Fiskgratäng med lax, torskfilé och handskalade räkor

Grekisk färsbiff med fetaost och saltorkade tomater serveras med råstekt potatis, tzatsiki och skysås

Örtmarinerad helstekt benfri kotletråd serveras med råstekt potatis, champinjonsås och varma grönsaker

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

Bouillabaise med aioli

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

Chili con carne med tacochips och ris

Änglamats laxlasagne med färsk spenat och riven lagrad ost

Hemgjorda 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