

LUNCHBUFFÉ SOMMAREN 2019

BYGG DIN EGEN TEMAKI

<i>Sushiris</i>	<i>Rostad majs</i>
<i>Avokado</i>	<i>Tärnad gurka</i>
<i>Lax</i>	<i>Nori</i>
<i>Gari</i>	<i>Wasabi</i>

KALLT HÅLLBART OCH EKOLOGISKT

<i>Majskorn</i>	<i>Marinerad tofu</i>	<i>Hyvlat blomkål</i>
<i>Melonsallad</i>	<i>Sesam coleslaw</i>	<i>Hyvlat broccoli</i>
<i>Picklad rödlök</i>	<i>Edamamebönor</i>	<i>Bönor & kikärter</i>
<i>Grönsallad</i>	<i>Nudelsallad</i>	<i>Matvetesallad</i>
<i>Quinoasallad</i>	<i>Tomat & paprika</i>	<i>Cocktailtomat</i>

Tillbehör

<i>3 sorters dressing</i>	<i>Shisu</i>	<i>Ponsudressing</i>
<i>Srirachamajonnäs</i>	<i>Dill</i>	<i>Rostad majsröra</i>
<i>Furikake</i>	<i>Gräslök</i>	<i>Soyghurt</i>

VARMT

Soppa

Sobabuljong, Sobanudlar, Vårlök

Grönsaker

Sesamstekta champinjoner *Bakad morot från Gotland*
Stir fry på grillade grönsaker *Fried rice*
Sotad vitkål, grönkål och Pak Choy

Varmrätter

Örtcrustsbakad torskfilé *Stir fry på kyckling*
Friterat svenskt kycklinglår *Fishcake*
Veganfalafel med linser och bönor med curry

Tillbehör

Japans barbequesås *Gomadare*
Marinerade mungbönor *Picklad gurka*

Dessert

Husets fruktsallad med rostad flagad kokos och yzुकaramell