*Kocken får bestämma*

***Samma upplägg som våra andra bufféer  
Vad som kommer blir en god överraskning  
Kommer alltid att vara minst två olika protein  
Kommer med sallad smör & bröd****129 kr*

*Simmar & Flyger*

**Fiskbiffar med dill & citron**  
**Örtstekt kyckling grillade grönsaker**  
**Rissoni***med gröna bönor & citron*  
**Kål & morotssallad i *vinegrätt***  
*Örtsås****Blandad grönsallad****med örtvinegrätt****Nybakat bröd****med smör*  
*139 kr*

*Gror & Går****Ceasarsallad****med****handskalade räkor****& färskriven parmesan****Tunt skivad biff med örtvinegrätt******Potatissallad****med blandade lökar  
Basilikasås****Stekt halloumiost****& Grillad zucchini****​Manchesallad****med gurka och cocktailtomater & vinegrätt****Nybakat börd****& smör  
149 kr*

*Går & Simmar*

***Tunt skivad fläskfilé*** *med rostad lök  
Lite större* ***Laxkuber*** *med fänkålsaioli****Potatissallad*** *på rostad kulpotatis****Dragonsås   
Liten ostpaj*** *med glaserad lök* ***Rostad broccoli & blomkål*** *​Blandad grönsallad med gurka & tomat****Nybakat bröd & färskost****149 kr*

Om det finns allergier och intoleranser i sällskapet är det bara att säga till så ordnar vi med det. Lista namnet och vilken typ av allergi eller intolerans så löser vi det.

*Beställ på:*

[*http://www.simonscatering.se/staringende-luncher-2017.html*](http://www.simonscatering.se/staringende-luncher-2017.html)

*Eller: info@simonscatering.se*

*Eller: 08-649 04 60*