

Meny på Seasons under Båtmässan 2019

Lunchen serveras på restaurang Seasons på plan 2 mellan 11:30-16:00 på vardagar samt 11:30-15:00 på helgdagar.

Fredag:

Kött: Gothias wallenbergare serveras med gröna ärtor, brynt smör, rårörda lingon & potatispuré

Veg: Pasta tortelloni, svamp, zucchini, babyspenat, hyvlad parmesan samt tomatsås

Lördag:

Fisk: Ugnsbakad sej med räkor, picklad gurka, hackat ägg, citron & brynt smör serveras med kokt potatis

Veg: Vegetarisk långkokad chili med bönor, gräddfil samt pico de gallo, serveras med ris

Söndag:

Kött: Grillad fläskytterfilé, ugnsbakad kål, morot, äppelgräddsås samt örtslungad potatis

Veg: Asiatisk nudel wok, grönsaker samt färska böngroddar

Måndag:

Kött: Thüringen bratwurst serveras med rökt sidfläsk, surkål, morot, senap samt en potatispuré

Veg: Italiensk cannelloni serveras med grillade grönsaker & parmesanvelouté

Tisdag:

Fisk: Lax med haricotsverts, sockerärtor, citron, dill & kumminmajonnäs samt rostad potatis

Veg: Vegetarisk currygryta med sojastripes serveras med nykokt ris

Onsdag:

Kött: Alfredssons pannbiff med pressgurka, lingonsylt, lök sky samt hemgjort potatismos

Veg: Vegetarisk burgare med pressgurka, lingonsylt, lök sky samt hemgjort potatismos

Torsdag:

Fisk: Panerad kummel med gröna ärtor, citron, remouladsås samt dillslungad potatis

Veg: Pasta tortelloni serveras med ratatouille & tomatsås

SEASONS

Fredag:

Kött: Ugnstekt kyckling, svamp, haricotsverts, syrlig dragoncrème serveras med bakad klyftpotatis

Veg: Rödbetsbiffar, svamp, haricotsverts, syrlig dragoncrème serveras med bakad klyftpotatis

Lördag:

Fisk: Ångbakad torsk med fänkålsrudité, bakad tomat, skaldjurssås samt kokt potatis

Veg: Nasigoreng med grönsaker, böngroddar, färsk koriander, ägg, chili & sojamajonnäs

Söndag:

Kött: Robertssons porterstek med rotfrukter, svart vinbärsgelé, gräddsås & hemslungat potatismos

Veg: Tzay samt sticklök, broccoli, kokos & lime sås serveras med ångande grönsaksris

SEASONS