

Tingsryds Hotell & Konferens

Vi erbjuder catering till Din fest, bröllop, dop, kalas, sammankomst
Beställning och servering av mat (à la carte, 2- eller 3-rätters) sker på beställning
senast två dagar innan tänkt datum. Se 3-rättersmeny på hemsidan



LUNCHMATSSEDEL VECKA 6
Serveras mellan 11.30 -14.30

Måndag den 6:e januari

Skomakarlåda med bacon och stekt lök
Smörstekt abborre med chilihollandaise

Tisdag den 7:e januari

Raggmunk, stekt fläsk och löksås, råörda lingon
Ugnsbakad bergtunga med citronlimesås

Onsdag den 8:e februari

Salamikryddad oxfärslimpa med senapdragonsås och pressgurka
Strömmingsrullader i chilisås

Torsdag den 9:e februari

Kycklingfilé med chilibearnaise och ugnstekt potatis
Mandelpanerad torskfilé med apelsinlimesmörsås

Fredag den 10:e februari

Klassisk slottstek med vinbärsgräddsås, inlagd gurka och gele
Dessert: chokladpudding med caluagrädde

Lördag och Söndag – Stängt

Johan Gyllenborn mästerkocken på Hotell Tingsryd

Veckans Veg: Johan suprice

Alltid till barnen: Dagens för 55kr eller pannkakor med sylt och grädde/gräddglass för 45 kr
Dagens rätt kostar 75:- (700 kr för ett 10 häfte) och inkluderar salladsbuffé, måltidsdryck,
bröd och kaffe/te Affärslunch 130 kr Barntallrik (upp till 10 år) 55 kr Avhämtning 65 kr

Istället för att sänka priset på maten i och med sänkt matmoms har vi låtit bli att höja priset, vilket
var tänkt samt anställt en kock.

Specialpris: **63 kr mellan kl 13-14.30**, för pensionärer!

Se vår lunchmatsedel på www.hotelltingsryd.se 0477 – 192 70

Varmt Välkommen önskar vi på Hotell Tingsryd!