



Affärslunch *Från Pontus* Augusti

GOURMET TO GO! Vi erbjuder följande meny för Ert lunchmöte. Maten är upplagd på tallrik, du kompletterar din huvudrätt med valfritt tillbehör (som man enkelt kan värma i mikron). Till brödet varierar vi tillbehören som tex. färskost, Karljohansvamptapenad eller gårdssmör från Väddö i Roslagen. Vi byter meny den 1:a måndagen varje månad och den nya menyn finns tillgänglig på vår hemsida www.pontusfrithiof.com/fp veckan innan.

Råvarorna är i den mån säsong och pris tillåter ekologiska och närproducerade.

Meny:

Saltbakad lax med kräftor, persiljeomelett och Västerbottenost	110 :-
Lätthalstrad yellowfin tonfisk Niçoise	145:-
Rimmad kalvbringa med ugnsbakade gulbetor, pepparrot och äpple	140:-
Örtbakad fläskytterfilé med dragonstekta morötter och kantareller	145:-
Höstens grönsaker Niçoise	140 :-
Den vegetariska rätten går att komplettera med 80 g Serranoskinka	40 :-

Tillbehör: (dessa går bra att värma i mikrovågsugn)

Senapskokt rattepotatis med kronhill och sticklök
Risoni med färska örter och rostade solrosfrön

Föredrar du buffé? Välj 2 rätter och 1 tillbehör så lägger vi upp på vita porslinsfat. 195 :-

Lunchdessert:

Hallonbavaroise med pistagebrownie och basilika 40 :-

Beställningsvillkor:

Minimumbeställning är 4 personer och bör bokas innan 15.00 dagen innan. Har du en sen lunch kan vi säkert hjälpa er men med ett mindre utbud **RING!** Avbokning ska ske senast 15.00 dagen innan.

Ekonomi:

Ovanstående priser är/person, moms och **transporter** tillkommer:
Leverans sker mellan 10.30-11.30 300 kr
Har du en speciell tid att passa ordnar vi såklart det 350 kr
Returer tar vi följande dag, priserna gäller inom Stockholms stad.
Betalning mot faktura, säg till om ni föredrar månadsfaktura.

Har du inte provat ostronbaren på Pontus! är det hög tid



CATERING, EVENT AND BANQUETTING

Skeppsbron 16, 111 30 Stockholm, telefon: 08-23 99 50, www.pontusfrithiof.com, org.nr: 556600-5293