



NORDIC LIGHT REGION #32
Sweet Adelines International

Mat & Dryck

Regionalt konvent 2019

Mini- afterglow Scandic Winn fredag 10 maj

På fredagens mini-afterglow i baren på Scandic Winn kommer att finnas: räkmacka, kycklingsallad och charkuteri-tallrik samt drycker till specialpris t ex. Mariestad 60 kr, ett glas bubbel eller vin 69 kr, alkoholfritt vin 40 kr. Allt köps i baren – ingen förbeställning behövs.

Mat och dryck på KCCC

Mat serveras på nedanstående tider. Dessutom finns mackor och fika att köpa på plats.

Fredag lunch 11.30 – 13.30
Fredag middag 16.00 – 18.00
Lördag lunch 11.00 – 13.00
Lördag middag 17.00 – 19.00
Lördag afterglow kl 21.30

De olika matalternativen och priser framgår nedan. Mat måste förbeställas (går ej att köpa på plats) och man kan även förbeställa dryck. Varje beställning beläggs med en servicekostnad på 35 kronor.

Beställning (luncher, middagar, afterglow, dryck) görs via följande länk **senast torsdag 2 maj**: <http://www.trippus.net/nordiclight2019>

Varje deltagare beställer och betalar mat via länken och biljetter för mat och dryck på KCCC skickas som SMS-biljetter. **Det är jätteviktigt att skriva rätt telefonnummer vid beställning!** Biljetterna skickas ut dagarna innan tävlingarna.

Det är möjligt för en person att beställa för fler personer men då måste man ange alla personers mobiltelefonnummer och man kan max beställa för 30 personer per beställning.

Dryck (går även köpa på plats)

1 flaska mousserande vin 440 kronor, 1 glas vin 85 kronor och 1 öl 70 kronor.

Fredag lunch sallad, 115 kr

Salladsstation bygg din egen sallad
Stort ur val av grönsaker, baljväxter, toppningar, dressingar

Fredag lunch standard, 115 kr

Smörstekt kolja från serveras med rostad dillpotatis, vinångad broccoli, dillkräm

Fredag lunch vegetarisk, 115 kr

Indisk Tikka Masala gryta med kikärter, broccoli serveras med basmatiris, myntayoghurt



NORDIC LIGHT REGION #32
Sweet Adelines International

Fredag middag standard, 185 kr

kalvfärsbiffar med potatispuré, gröna ärtor, råörda lingon, rödvinssås

Fredag middag vegetarisk, 185 kr

Smörstekta blomkålsbiffar, med potatispuré, gröna ärtor, rödvinssås

Lördag lunch sallad, 115 kr

Salladsstation bygg din egen sallad

Stort ur val av grönsaker, baljväxter, toppningar, dressingar

Lördag lunch standard, 115 kr

Klassisk kalops på svenskt högrev med kokta rödbetor, inlagda varma morötter, kokt potatis

Lördag lunch vegetarisk, 115 kr

Stekt halloumi ost med varm matvetesallad, champinjoner, paprikasås, aioli

Lördag middag, 295 kr

Buffétallrik med tillbehör

Pestokyckling

Pepparpastrami på biff

Fläskrulle fylld med vitlök och salvia

På buffé

Risonisallad med soltorkade tomater och ruccola

Tomatsallad med mozzarella och basilika, citronmarinerad gurka

Grillad zucchini och aubergin, röd peppar, rostad vitlök

Råstekt potatis med parmesan och örter

tomatsås

Liten dessert

Tiramisu

Lördag afterglow, 115 kr

Västerbottenspaj med rökt skinka, purjolök, grönsallad och Rhode Island dressing