


Påskmeny




Maten håller sig under hela helgen så ni väljer själva när ni vill äta den.
Maten är färdig, ni värmer enligt medföljande instruktioner.
Vinerna som vi rekommenderar hittar ni på Systembolaget.

Förrätt

Gravrökt  lax med dillmajonnäs och picklad fänkål samt krossat pumpakex
Frankrike-Alsace, Jean Biecher Pinot Gris nr 81401 för 99kr

Varmrätt

Lammrostbiff med rosmarinsky, potatisterrin och persiljerotscrème
samt minimorötter och  svamp från Östragärde gård i Sätilla
Italien-Piemonte, Enzo Bartoli Barbera d'Asti nr 79600

Dessert

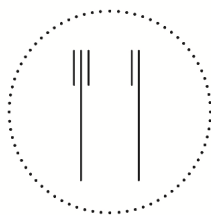
Passionsfruktspannacotta med nougatmousse och minimaränger
Tyskland-Mosel, Dr Loosen Riesling Beerenauslese nr 5364 för 129kr

295:-/person

Sista dag för beställning är onsdagen den 8 april 12.00.
Hämtas skärtorsdagen den 9 april 14-18

Vävlagargatan 1G, 033 -102211

Borås Catering



Gastronomi Elva



Vi är KRAV-certifierade på nivå 1

**Minst 25% av våra inköp består av miljömärkta produkter,
som är märkta med KRAV, EU-Eko(vegetabilier) eller MSC**