

Helgmeny september!

Efter en lång arbetsvecka kan det ibland vara skönt att unna sig lite vardagslyx.

Varje vecka erbjuder vi en 3-rättersmeny för 295:-/person.

Maten håller sig under hela helgen så ni väljer själva när ni vill äta den.

Maten är färdig, ni värmer enligt medföljande instruktioner.

Beställ senast torsdag 12:00 och hämtas fredag 14:00-18:00 på Vävlagargatan 1G

11 september

Förrätt – Toast på surdegsbröd med getost, rödbetor och pinjenötter

Vintips: Frankrike-Alsace, Jean Biecher Pinot Gris nr 81401 för 99kr

Varmrätt – Kalventrecôte med kantarellsås, hasselbackspotatis och gelé

Vintips: Italien-Veneto, MASI Bonacosta Valpolicella nr 6998 för 105kr

Dessert – Chokladfondant med passionsfruktscrème och björnbär

Vintips: Italien-Veneto, Domini Veneti Recioto della Valpolicella nr 2304 för 159kr

18 september

Förrätt – Oxsvansterin med persiljemajonnäs och rostade nötter

Vintips: USA-California, The Eonic Organic Chardonnay nr 6716 för 109kr

Varmrätt – Röttunga med skaldjurssås samt potatis- och jordärtskockspuré

Vintips: USA-California, The Eonic Organic Chardonnay nr 6716 för 109kr

Dessert – Cheesecake med björnbär

Vintips: Italien-Piemonte, Brachetto d'Acqui nr 6260 för 99kr

25 september

Förrätt – Toast Skagen toppad med picklad rödlök

Vintips: Tyskland-Rheingau, Leitz Eins Zwei Dry Riesling nr 5822 för 99kr

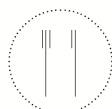
Varmrätt – Oxfile med pepparsås, potatisgratäng och baconlindad haricoverts

Vintips: Italien-Toscana, Brolio Chianti Classico nr 2705 för 129kr (halvflaska 79kr)

Dessert – Chokladtarté med hallon och sockerrostade pumpakärnor

Vintips: Portugal-Douro, Churchill's Late Bottled Vintage nr 8016 för 109kr

Borås Catering



Gastronomi Elve



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