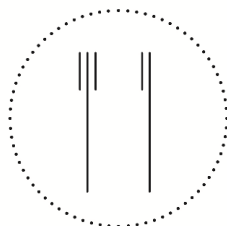


# Nyårsmeny 2020

Borås Catering



Gastronomi Elva

## *Förrätt*

Hummersoppa med halstrad pilgrimsmussla,  
blomkåls crème och regnbågsrom samt Västerbottensostkex

## *Varmrätt*

Hjortytterfilé med svampcrisp och rödvinssås,  
rösti med krämig spetskål smaksatt med tryffel samt rosmarinbetor

## *Dessert*

Chokladfondant "Valrhona" med vaniljmousse  
och "dulcey" crème samt rårörda bär och mandelsmulor

495:-/person

## **Vintips**

### *Förrätt*

Frankrike–Loire, Langlois Crémant de Loire nr 7404 för 149kr  
Tyskland–Rheingau, Georg Breuer Riesling Sauvage nr 5899 för 129kr

### *Varmrätt*

Argentina–Calchaqui Valley, El Esteco Malbec nr 2501 för 149kr  
Italien–Piemonte, G.D. Vajra Barolo Albe, nr 2398 för 269kr

### *Dessert*

Italien–Veneto, Domini Veneti Recioto della Valpolicella nr 2304 för 159kr (375ml)

Sista dag för beställning är 27 dec, med reservation för att menyerna tar slut

Avhämtning nyårsafton 10-13 betalning med kort eller swish

Maten är nästan färdig men ni behöver göra en sista touch, en beskrivning på hur ni ska göra medföljer



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