

Helgmeny oktober!

Efter en lång arbetsvecka kan det ibland vara skönt att unna sig lite vardagslyx. Varje vecka erbjuder vi en 3-rättersmeny för 325:-/person. Maten är färdig, ni värmer enligt medföljande instruktioner.

Maten håller sig under hela helgen så ni väljer själva när ni vill äta den.
Beställ senast torsdag 12:00 och hämtas fredag 14:00-17:30

1 oktober – ingen helgmeny denna vecka

8 oktober

Förrätt – Soppa på rotselleri- och äpple med krutonger

Vintips: Frankrike - Bourgogne, Clotilde Davenne Cremant de Bourgogne nr 7725 för 150kr

Varmrätt – Rödvinbräserad oxkind med mandelpotatispuré

Vintips: Frankrike - Madiran, Chateau Bouscasse nr 2204 för 169kr

Dessert – Blåbärsparfait med nougatcrisp

Vintips: Italien - Piemonte, Brachetto d' Acqui Braida nr 6260 för 99kr (375ml)

15 oktober

Förrätt – Carpaccio på gulbetor med getostcrème och pinjenötter

Vintips: Frankrike - Alsace, Turckheim Pinot Gris nr 2119 för 99kr

Varmrätt – Torskrygg med krämig spetskål och svamp

Vintips: Nya Zeeland - Marlborough, Stoneleigh Latitude Chardonnay nr 6360 för 135kr

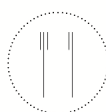
Dessert – Chokladfondant med färskost och björnbär

Vintips: Venetien, Domini Veneti Recioto della Valpolicella nr 2304 för 159kr (375ml)

22 oktober – meny kommer inom kort

29 oktober – meny kommer inom kort

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