

Helgmeny september!

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

10 september

Förrätt – Smörrebröd med rostbiff och pepparrotscrème

Vintips: Frankrike – Rhone, Rosé Les Lauzeraies Tavel nr 2724 för 129kr

Varmrätt – Kummelrygg med parmesansås och potatisterrin samt svamp

Vintips: Frankrike – Bourgogne, Jean-Claude Boisset Pinot Noir nr 78614 för 139kr

Dessert – Päronpannacotta med salt kolabotten och minimaränger

Vintips: Sydafrika – Western Cape, Nederburg Noble Late Harvest nr 2741 för 109kr (375ml)

17 september – ingen helgmeny denna vecka

24 september

Förrätt – Toast Skagen toppad med picklad rödlök

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

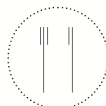
Varmrätt – Ryggbiff från Dalsjöfors med dragonemulsion och potatisfondant

Vintips: Australien – South Australia, Gemtree Organic Shiraz nr 20033 för 119kr

Dessert – Chokladtarté med plommonkompott

Vintips: Portugal – Douro, Churchill's Late Bottled Vintage nr 8016 för 109kr (375ml)

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