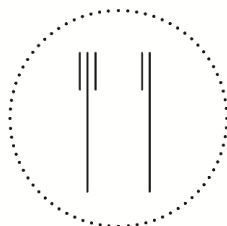


Nyårsmeny 2021

Borås Catering



Gastronomi Elva

Förrätt

Lyx Skagen med hummer och räkor på smörstekt bröd
toppad med löjrom, picklad rödlök och pommes allumettes

Varmrätt

Svensk Älgytterfilé med madeira- och tryffelsky samt potatisterrin med Västerbottensost.
Kålrotscrème och svamp samt confiterad lök och svartrot

Dessert

Vit chokladparfait med mandelkaka och fänkålscrème samt hjortron och nougatcrisp

495:-/person

Vegetariskt alternativ finns

Vintips

Förrätt

Frankrike – Bourgogne, Petit Chablis La Chablisienne nr 5585 för 149kr

Frankrike – Champagne, Guldkula Premier Cru nr 73077 för 299kr

Varmrätt

Italien – Toscana, Brolio Ricasoli nr 2705 för 135kr

Italien – Toscana, Brunello di Montalcino nr 12357 för 289kr

Dessert

Frankrike – Bordeaux, Sauternes Chateau Grillon nr 4115 för 129kr (375ml)

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

Avhämtning nyårsafton 10-13 betalning med kort eller swish

En beskrivning på hur ni ska färdigställa menyn 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