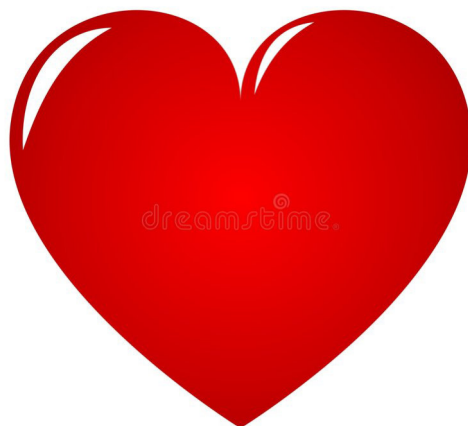


Alla Hjärtans Dag



Förrätt

Toast med rökt lax- och skaldjur

Vintips: Frankrike - Bourgogne, Macon-Villages Chardonnay nr 2295 för 105kr

Varmrätt

Kalvfilé med timjansky och bakad rotselleri
samt persiljerots crème och honungsrostad morot

Vintips: Italien - Venetien, MASI Bonacosta Valpolicella nr 6998 för 109kr

Dessert

Vit choklad- och passionsfruktspannacotta
med hallongelé och rostad choklad

Vintips: Italien - Piemonte, Nivole Moscato d' Asti nr 7786 för 85kr (375ml)

350:-/person

Sista dag för beställning är fredag 11 feb 12:00

Avhämtning måndag 14 feb 15:00-18:00

Maten är färdig men ni behöver värma och lägga upp maten,
en beskrivning på hur ni ska göra medföljer

Borås Catering



Gastronom L.vä



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