

# Helgmeny augusti & 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

## 26 augusti

### **Förrätt – Kräftsoppa med Västerbottensostsnurra**

Vintips: Österrike – Niederösterreich, Leth Grüner Veltliner nr 4200 för 95kr

### **Varmrätt – Vildsvinsytterfilé med rostad blomkålpure, honungsmorot och persiljesky**

Vintips: Frankrike – Rhone, Alain Jaume Cotes-du-Rhone nr 72034 för 119kr

### **Dessert – Färska bär med vaniljcrème och mandelsmulor**

Vintips: Italien – Piemonte, Nivole Moscato d'Asti nr 7787 för 89kr (375ml)

## 2 september

### **Förrätt – Sallad med bönor, bakad tomat, krutonger och caesardressing**

Vintips: Sydafrika – Western Cape, Mulderbosch Rosé 6077 för

### **Varmrätt – Torskrygg med örtbakad gulbeta, potatispuré och vitvinssås**

Vintips: Frankrike – Bourgogne, Blason de Bourgogne Macon-Villages nr 2295 för 109kr

### **Dessert – Björnbärsmousse med chokladgelé och minimaränger**

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

## 9 september

### **Förrätt – Toast Skagen med toppad med picklad rödlök**

Vintips: Portugal – Vinho Verde, Alvarinho Contacto nr 6707 för 124kr

### **Varmrätt – Biff Rydberg med senaps crème**

Vintips: Italien – Toscana, Cala Civetta nr 2014 för 119kr

### **Dessert – Crème caramel med myntamarinerade hjortron**

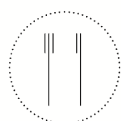
Vintips: Frankrike – Bordeaux, Sauternes Chateau du Levant nr 4153 för 119kr (375ml)

## 16 september - meny kommer senare

## 23 september - meny kommer senare

## 30 september - meny kommer senare

Borås Catering



Gastronomi Elva

