

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

Önskar ni andra vintips så är ni välkomna att höra av er.

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 – ingen helgmeny denna vecka då vi tävlar i årets ekokock

16 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)

23 september

Förrätt – Toast med getost, rödbetor och pinjenötter

Vintips: Sydafrika – Western Cape, Hope Chenin Blanc nr 2434 för 95kr

Varmrätt – Fiskgryta med saffransaioli och rostad potatis

Vintips: Spanien – Katalonien, Torres Gran Vina Sol Chardonnay nr 2459 för 99kr

Dessert – Chokladfondant med inlagda krusbär och vispad färskost

Vintips: Italien – Venetien, Recioto della Valpolicella nr 2304 för 169kr (375ml)

30 september

Förrätt – Svampsoppa med vitlökskrutonger

Vintips: Frankrike – Bourgogne, Louis Bouillot Crémant de Bourgogne nr 7688 för 135kr

Varmrätt – Fläkschnitzel med rödvinssky och ansjovissmör

Vintips: Österrike – Burgenland, Meinklang Pinot Noir nr 75093 för 129kr

Dessert – ”Peach Melba” – vaniljmousse med hallon och persika

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

Borås Catering



Gastronomi Lva

