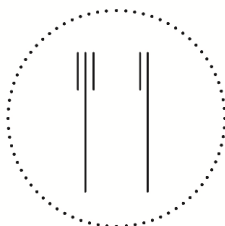


Kalkonmiddag till trettonhelgen!

Borås Catering



Gastronomi Elva

Förrätt

Toast Skagen toppad med picklad rödlök

125:-/person

Varmrätt

Helstekt kalkon med sherrygräddsås och hasselbackspotatis samt picklad gurka och brysselkål

225:-/person

Dessert

Citronfromage på pistagebotten med kanderade apelsinskal

75:-/person

Hela menyn för 395:-/person

Vintips

Förrätt

Österrike – Niederösterreich, Leth Riesling Selection 99kr

Varmrätt

Italien – Piemonte, Briccotondo Barbera nr 2773 för 99kr

Dessert

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

Sista dag för beställning är 2 januari och efter det går det inte att avboka eller ta bort antal

Reservation för att menyerna tar slut

Avhämtning Trettondagsafton 5 januari 14:00-17:30 eller Trettondagen 6 januari 10:00-12:00

Betalning med kort eller swish

En beskrivning på hur ni ska färdigställa menyn medföljer



Vi är KRAV-certifierade på grundnivån.

Minst 20% av våra inköp består av hållbara livsmedel som är märkta med KRAV, EU-Eko(vegetabilier) eller MSC