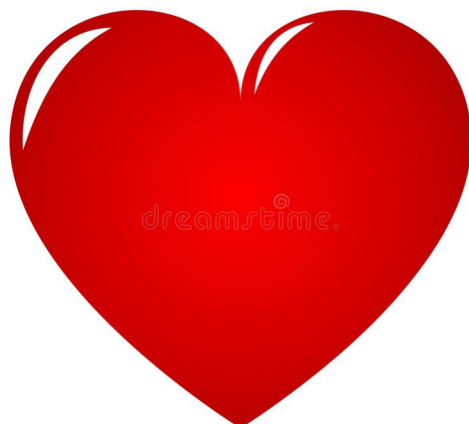


# Alla Hjärtans Dag



## Förrätt

Toast Skagen med picklad rödlök

*Vintips: Tyskland-Rheingau, Leitz Eins Zwei Dry Riesling nr 5822 för 101kr*

## Varmrätt

Kycklingbröst med rökig rödvinssky, potatisgratäng,  
honung- och timjansrostad morot samt svamp

*Vintips: Frankrike - Rhone, Gabriel Meffre Cotes-du-Rhone nr 70526 för 111kr*

## Dessert

Chokladpannacotta med björnbärsgeleé och hallonmarängar

*Vintips: Italien - Piemonte, Brachetto d'Acqui nr 6260 för 100kr (375ml)*

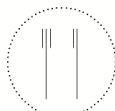
295:-/person

Sista dag för beställning är söndag 12 feb 16:00

Avhämtning tisdag 14 feb 14:00-17:30

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

Borås Catering



Gastronomi Elva

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

