

Fest- och bröllopsmeny

Höst/Vinter

Förrätter

Soppa på svamp från Östragärdegård i Sätilla med svampcrème och krutonger

Confiterad rotselleri med carpaccio på betor, pumpacrème och kålrabbiblomma

Toast Skagen toppad med löjrom och picklad rödlök

Gravad röding med blomkålscrème, kantareller och lingonvinägrett

Varmrätter

Halstrad torskrygg med tryffelstuvad blomkål, hasselnötsvinägrett med brynt smör samt örtmorot och gravad äggula

Svenskt Majskycklingsbröst med rökig rödvinssky och rösti, gräddkockt savoykål med svamp från Östragärde Gård i Sätilla

Marmorerad ryggbiff från Dalsjöfors med rödvinssås, potatisterrin och kålrotscrème samt confiterad lök och kantareller

Dessertes

Vit choklad- och mascarponepannacotta med hjortrongelé och minimaränger

Bakat höstäpple med mandel serveras med vaniljmousse och dulceycrème

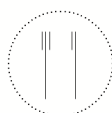
Crème caramel med citrussallad och nougatine

Mörk chokladfondant "Valrhona" med passionsfruktscurd och rårörda bär samt mandelsmulor

Vi använder choklad från Valrhona som är både ekologisk och Fairtrade

Har ni egna önskemål så diskuterar vi självklart fram en meny som passar er
Sällskapet enas om en och samma meny

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