

# Fest- och bröllopsmeny

## Vår/Sommar

### Förrätter

Vit sparris med ramslöksmajonnäs, laxrom och friterad svartrot

Toast Skagen toppad med löjrom och picklad rödlök

Skaldjurscocktail med hummer och räkor

Gösterrin med dillmajonnäs, picklad fänkål och krossat pumpakex

### Varmrätter

Rimmad hälleflundra med örtcrisp, skaldjursås grön ärtpuré och rostad färskpotatis

Ankbröst med rödvin- och apelsinsås, potatisfondant  
och persiljerotscrème samt svartrot och shiitake

Marmorerad ryggbiff från Dalsjöfors med pepparsås, färskpotatisterrin med ramslök  
samt minimorötter

Timbal med svamp från Östragärde gård i Sätilla och svensk grillrost  
parmesansås och rostad färskpotatis

### Desserter

”Marängsviss”

Vaniljmousse, banan crème, choklad och italiensk maräng

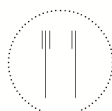
Crème brûlée med färska bär

Mandelsavarin med fänkåls crème, jordgubbar och rabarberconsommé

*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