

# 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

Bakad aubergine med spenat och gestost  
nässelsås och rostad färskpotatis

### Desserter

”Marängsviss”

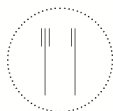
Vaniljmousse, banan crème, choklad och italiensk maräng

Crème brûlée med färska bär

Mandelsavarin med fänkåls crème, jordgubbar och rabarberconsommé

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 premiumnivån – Brons  
Minst 30% av våra inköp består av hållbara livsmedel,  
som är märkta med KRAV, Ekologiskt eller MSC