


# Vårbuffé/Studentbuffé

Färskpotatissallad med sparris och salladslök samt örtvinägrett  
Risonisallad med varmrökt  lax, picklad gurka, spenat och rädisor  
Västerbottensostpaj med karamelliserad lök  
Bakad kyckling med ramslökspesto  
Flapstek från Dalsjöfors med chimichurri  
Dragon- och persiljeemulsion  
Pumpaknäcke och surdegsbröd

250:-/person

Vit choklad- och färskostpannacotta toppad med  
dulceycréme, rabarber och kardemummasmulor

60:-/person

Gäller minimum 6 personer och mellan 22 april-30 juni

## Vintips

Vitt: Tyskland-Rheinhessen, Sander Riesling Trocken nr 5368 för 121kr  
Rosé: Frankrike – Provence, Pierre Chavin Côtes de Provence nr 74125 för 131kr  
Frankrike – Rhone, Xavier Vignon Côtes-du-Rhône nr 2151 för 127kr  
Sött: Italien - Piemonte, Castion Moscato d'Asti nr 7873 för 115kr

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