

Nyårsmeny 2024



Förrätt

Hummersoppa med vit sparriscrème och tartelett fylld med pilgrimsmussla och ramslökskapris

** Blomkål- och tryffelsoppa med vit sparriscrème och tartelett fylld med gurka och ramslökskapris*

Varmrätt

Svensk kryddstekt hjortrygg med krispig potatis- och jordärtskocksterrin, krämig gulbeta med gammal knas och picklad svamp samt viltsky smaksatt med lagerblad och peppar

** Grillad rotselleri med krispig potatis- och jordärtskocksterrin, krämig gulbeta med gammal knas och picklad svamp samt vinäger- och timjansky*

Dessert

Björnbärsmousse på browniebotten med tonkacrème och björnbärsgelé samt marängar

625:-/person

*Vegetariskt alternativ markerat med **

Menyn går att få gluten och laktosfri. Menyn går inte att få utan mjölk och ägg

Vintips

Förrätt

Frankrike – Loire, Langlois Crémant de Loire Brut Réserve nr 7404 för 169kr

Tyskland – Rheinhessen, Sander Riesling Trocken nr 5368 för 124kr

Varmrätt

Frankrike – Languedoc-Roussillon, Gérard Bertrand Chateau L'Hospitalet nr 73142 för 209kr

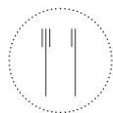
Italien – Toscana, Villa Antinori nr 2300 för 179kr

Dessert

Italien – Piemonte, Braida Brachetto d'Acqui nr 6260 för 125kr (375ml)

Sista dag för beställning är 27 dec, efter det går det inte att avboka eller ta bort antal.
Reservation för att menyerna tar slut. Avhämtning nyårsafton 10:00-13:00, betalning med kort eller swish
En beskrivning på hur ni färdigställer meny medföljer

Borås Catering



Gastronomi Elva



Vi är KRAV-certifierade på grundnivån sedan 2017
Minst 20% av våra inköp består av hållbara livsmedel,
som är märkta med KRAV, Ekologiskt eller MSC