

Helgmeny mars

Efter en lång arbetsvecka kan det ibland vara skönt att unna sig lite lyx till helgen
Utvalda veckor erbjuder vi en 3-rättersmeny för 365:-/person.
Maten är färdig, ni värmer enligt medföljande instruktioner.
Maten håller sig under hela helgen så ni väljer själva när ni vill äta den.
Beställ senast torsdag 12:00 och hämtas fredag 14:00-17:30

7 mars - ingen helgmeny denna vecka

14 mars

Förrätt – Toast med getost, rödbeta, honung och pinjenötter

Vintips: Frankrike – Alsace, Turckheim Pinot Gris nr 2119 för 117kr

Varmrätt – Kalvschnitzel med rödvinssky, rostad potatis och ansjovissmör

Vintips: Tyskland – Baden, Weingut Landmann Alpensegler Pinot Noir nr 2332 för 149kr

Dessert – Chokladfondant med vaniljcrème och lingongranité

Vintips: Italien – Venetien, Domini Veneti Recioto della Valpolicella nr 2304 för 179kr (375ml)

21 mars

Förrätt – Jordärtskockssoppa med laxtatar

Vintips: Frankrike – Bourgogne, Blason de Bourgogne Mâcon-Villages nr 2295 för 129kr

Varmrätt – Rödvinbräserverad oxkind med tryffelpotatispuré

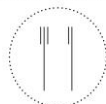
Vintips: Frankrike – Rhonedalen, Xavier Vignon Vacqueyras nr 1492 för 149kr

Dessert – Tiramisu

Vintips: Italien – Sicilien, Florio Marsala Superiore Dolce nr 8403 för 89kr (375ml)

28 mars - ingen helgmeny denna vecka

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