

Påsk 2025



Påsktallrik

Kan beställas mellan 10 april och 21 april
Kan beställas för 1 person

Krämig matjessill med ramslök
Äpple- och currysill
Gubbröra
Varmrökt lax med gräslökscrème
Potatissallad med sparris, tomat och picklad lök
Rostbiff på lamm
Västerbottenostpaj
Pumpaknäcke med smör

150:-/person

Påskbuffé

Kan beställas mellan 10 april och 21 april
Minimum 6 personer

Krämig matjessill med ramslök
Äpple- och currysill
Gubbröra
Skagenröra
Salad med vit sparris, gulbeta och fänkål
med picklade senapsfrön
Varmrökt lax med gräslökscrème
Rostbiff på lamm
Potatisgratäng
Västerbottensostpaj
Pumpaknäcke med smör

280:-/person

Påskmeny

Sista dag för beställning är måndag 14 april,
med reservation för att menyerna kan ta slut
Hämtas skärtorsdag den 17 april 14:00-17:30
eller långfredagen den 18 april 10:00-12:00
Maten håller sig under hela helgen så ni väljer
själva när ni vill äta den.
Maten är färdig, ni värmer enligt medföljande
instruktioner.

Förrätt

Vit sparris med ramslöksemulsion,
picklad fänkål och rödlök
samt wontoncrisp

Vintips: Tyskland-Rheinhessen, Dreissigacker
Riesling Organic Trocken nr 2294 för 139kr

Varmrätt

Svensk lammrostbiff med rosmarinsky och
potatisgratäng samt persiljerotscrème
och rostade gulbetor

Vintips: Frankrike-Rhone, Xavier Vignon
Vacqueyras nr 1492 för 149kr

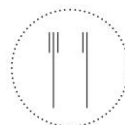
Dessert

Chokladganache med
nougatmousse och apelsinmaräng

Vintips: Spanien - Murcia, Dulce Marqués
Monastrell nr 2427 för 159kr (375ml)

425:-/person

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