

Påsk 2025



Påsktallrik

Kan beställas mellan 10 april och 18 april

Kan beställas för 1 person

Krämig matjessill med ramlök

Äpple- och currysill

Gubbröra

Varmrökt lax med gräslökskrème

Potatissallad med sparris, tomat och picklad lök

Rostbiff på lamm

Västerbottenostpaj

Pumpaknäcke med smör

165:-/person

Påskbuffé

Kan beställas mellan 10 april och 18 april

Minimum 6 personer

Krämig matjessill med ramlök

Äpple- och currysill

Gubbröra

Skagenröra

Sallad med vit sparris, gulbeta och fänkål
med picklade senapsfrön

Varmrökt lax med gräslökskrème

Rostbiff på lamm

Potatisgratäng

Västerbottensostpaj

Pumpaknäcke och surdegsbröd med smör

285:-/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 ramlöksemulsion,
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 persiljerotskrème
och rostade gulbetor

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

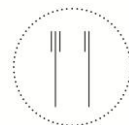
Dessert

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

