

Helgmeny höst 2025

Efter en lång arbetsvecka kan det ibland vara skönt att unna sig lite lyx till helgen

Utvalda veckor erbjuder vi en 3-rättersmeny från 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

29 augusti – 395:-

Förrätt – Toast Skagen toppad med picklad rödlök

Vintips: Frankrike – Bourgogne, Sainte Claire Petit Chablis nr 5588 för 159kr

Varmrätt – Ryggbiff från Dalsjöfors med pepparsås och potatisterrin

Vintips: Frankrike – Bordeaux, Chateau de Seguin nr 3958 för 119kr

Dessert – Vit chokladmousse med färska bär och maränger

Vintips: Italien – Piemonte, Nivole Moscato d'Asti Michele nr 7787 för 99kr (375ml)

12 september – 365:-

Förrätt – Kräftsoppa med surdegsbröd och vispat smör

Vintips: Frankrike – Loire, Langlois Crémant de Loire nr 7404 för 169kr

Varmrätt – Vildsvinsytterfilé med kantarellrisotto och rödvinssky

Vintips: Italien – Toscana, Brollo Chianti Classico nr 2705 för 149kr

Dessert – Chokladfondant med vaniljcrème och syltade krusbär

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

26 september – 395:-

Förrätt – Svamptost med Västerbottensost

Vintips: USA – Washington State, Chateau Ste Michelle Chardonnay nr 6447 för 139kr

Varmrätt – Torskrygg med potatispuré, brynt smör, räkor, gurka och pepparrot

Vintips: USA – Washington State, Chateau Ste Michelle Chardonnay nr 6447 för 139kr

Dessert – Crémé caramel med citrussallad och sockerrostade fröer

Vintips: Sydafrika – Western Cape, Nederburg Noble Late Harvest nr 2741 för 130kr (375ml)

10 oktober – 295:-

Förrätt – Variation på betor med getostcrème, rucola och wontoncrisp

Vintips: Frankrike – Alsace, Petite Orange Pinot Gris nr 55206 för 119kr

Varmrätt – Bouef Bourguignon med potatispuré, sidfläsk och svamp

Vintips: Frankrike – Rhone, Guigal Côtes-du-Rhone nr 2011 för 149kr

Dessert – Kardemummapannacotta med vaniljkokt äpple och fänkålscrème

Vintips: Frankrike – Monbazillac, Château Tirecul La Gravière Les Pins nr 20107 för 119kr (375ml)

24 oktober – 365:-

Förrätt – Karl-Johansvampsoppa med krutonger

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

Varmrätt – Kalvschnitzel med sardellsmör, gröna ärtor och rostad potatis

Vintips: Österrike – Burgenland, The Butcher Pinot Noir nr 70521 för 169kr

Dessert – Vaniljmousse med hallonsås, syltade nektariner och rostad choklad

Vintips: Italien – Piemonte, Nivole Moscato d'Asti Michele nr 7787 för 99kr (375ml)

7 november – 395:-

Förrätt – Toast Skagen toppad med picklad rödlök

Vintips: Italien – Toscana, Poggiotondo Vermentino Della Conchiglie nr 20149 för 129kr

Varmrätt – Oxfilé med potatisgratäng och rödvinssås

Vintips: Italien – Ventien, Zenato Valpolicella Classico Superiore nr 12385 för 159kr

Dessert – Mjölkchokladmousse på browniebotten med rårörda bär

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

21 november – 365:-

Förrätt – Canneloni med päron och getost samt brynt smör

Vintips: Italien – Sicilien, Inycon Chardonnay Organic nr 12418 för 95kr

Varmrätt – Fisk och skaldjursgryta med saffransaioli och primörer

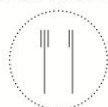
Vintips: Tyskland – Rheingau, Leitz Magic Mountain Riesling Trocken nr 70626 för 166kr

Dessert – Tiramisu

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

Helgmenyn tar uppehåll i december och är åter i januari

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