

# Meny för avhämtning

Ska ni ha middag hemma och vill ha hjälp med maten?

Då erbjuder vi följande rätter som kan beställas för minimum 6 personer.

Ni väljer själva om ni vill ha hela menyn eller enbart förrätt, varmrätt eller dessert.

Maten är färdig, ni värmer enligt medföljande instruktioner.

## Förrätter

**Toast Skagen toppad med picklad rödlök – 135:-**

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

**Hummersoppa med tartar på pilgrimsmussla – 165:-**

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

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

## Varmrätter

**Torskrygg med parmesansås, betor och sidfläsk  
samt potatis och jordärtskockspuré – 245:-**

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

*Vintips: Tyskland – Baden, Weingut Landmann Alpengler Pinot Noir n 2332 för 149kr*

**Marmorerad ryggbiff från Dalsjöfors med rödvinsås och kålrotscrème  
samt potatisfondant med svampcrisp och confiterad lök – 245:-**

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

*Vintips: Italien – Toscana, Villa Antinori nr 2300 för 179kr*

## Dessert

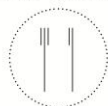
**Cremé caramel med citrussallad med timjan och sockerrostade fröer – 85:-**

*Vintips: Ungern – Tokaj, Szamorodni Grand Tokaj nr 4682 för 159kr (500ml)*

**Chokladfondant med vaniljcrème, björnbär och mandelsmulor – 85:-**

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

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