Nyårsmeny 2025

Sista dag för beställning är 27 dec, efter det går det inte att avboka eller ta bort antal. Reservation för att menyerna tar slut. Avhämtning nyårsafton 10:00-13:00, betalning med kort eller swish. En beskrivning på hur ni färdigställer menyn medföljer.

Förrätt

Gravad och sotad gös med Kalix löjrom samt lättrökt gös med gurka och krondillsgelé, jalapeñoemulsion, svampconsommé och dillchips.

**** Saltbakad gulbeta med tångkaviar samt rökt tofu med gurka och krondillsgelé, jalapeñoemulsion, svampconsommé och dillchips.***

Varmrätt

Svensk älgytterfilé med tryffel och timjanssky, kroppkaka med Karl-Johan svamp samt rotsellericrème med brynt smör och ragu med korallinser, morot och eldad lök.

**** Confiterad kålrabbi med tryffel och timjanssky, kroppkaka med Karl-Johan svamp samt rotsellericrème med brynt smör och ragu med korallinser, morot och eldad lök.***

Dessert

Yuzumousse på bovetecrisp med hallongelé och melon samt vit choklad och fänkålscrème och maränger.

650:-/person

Vegetariskt alternativ markerat med *

Menyn går att få gluten och laktosfri. Menyn går inte att få utan mjölk och ägg.

Vinförslag

Förrätt

Tyskland – Pfalz, Yoko Riesling Organic Fair´n Green nr 50005 för 135kr
Frankrike – Champagne, Guldkula Premier cru nr 73077 för 389kr

Varmrätt

Frankrike – Bordeaux, ChateauBriand Grand Réserve nr 72442 för 149kr
Italien – Toscana, Col d´Orcia Brunello di Montalcino nr 12357 för 299kr

Dessert

Italien – Piemonte, Nivole Moscato d´Asti nr 7787 för 99kr (375ml)

Gastronomi Elva
Vävlagargatan 1G
507 30 Borås

Tel: 033 – 10 22 11
Mail: info@gastronomielva.se

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.

Gastronomi Elva
Catering