

Vårbuffé



Färskpotatissallad med sparris, rädisor och örtvinägrett

Risonisallad med pesto, mozzarella, tomat och ruccola

Paj med varmrökt lax, spenat och Västerbottensost

Kycklingbröst med ramlöksgremolata

Grillad flapstek med bbq-rubb

Dragon- och persiljeemulsion

Focaccia med oliver och rosmarin

275:-/person

Gäller minimum 6 personer och mellan 20 april-30 juni

Dessert

Fläder- och mascarponepannacotta med rabarber och minimaränger

70:-/person

Vinförslag

Vitt: Italien – Trevenezie, Pietra Di Pinot Grigio nr 2709 för 99kr

Rosé: Frankrike – Provence, Domaine de Collavery nr 2158 för 110kr

Rött: Spanien – Katalonien, Almodi Especial Garnatxa Peluda nr 2342 för 129kr

Sött: Italien - Piemonte, Castiön Moscato d'Asti nr 7873 för 115kr

Gastronomi Elva

Vävlagargatan 1G
507 30 Brämhult

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