

Helgmeny

Gör helgen lite godare med en vällagad trerättersmeny från Gastronomi Elva, catering i Borås när den är som bäst. Vår helgmeny passar dig som vill äta riktigt gott hemma utan att behöva göra hela jobbet själv. Vi lagar maten från grunden med riktigt bra råvaror, allt du behöver göra är att värma enligt våra enkla instruktioner och sedan lägga upp. Välj själv när du vill äta, maten håller sig hela helgen. Vi föreslår också vintips.

Helgmenyn kostar från 350 kr och du väljer själv antalet personer. Det går också bra att enbart välja varmrätt. Beställ senast torsdag kl. 12 och hämta fredag kl. 14–17.30.

4 september – 375:-

Förrätt – Svamptoast med Västerbottensost

Vintips: Frankrike – Bourgogne, Blason de Bourgogne Mâcon-Villages nr 229501 för 119kr

Varmrätt – Marmorerad ryggbiff från Dalsjöfors med salviasky & potatisterrin, 265:-

Vintips: Portugal – Douro, Casa de Cambres Reserva Tinto nr 2018201 för 129kr

Dessert – Crémé caramel med rårörda hallon

Vintips: Frankrike – Monbazillac, Château Tirecul La Gravière Les Pins nr 2010702 för 120kr (375ml)

25 september – 375:-

Förrätt – Hummersoppa med vitlöksbröd

Vintips: Tyskland – Pfalz, Bender Riesling nr 2031901 för 129kr

Varmrätt – Torskrygg med kantarellrisotto, bakade tomater och brynt smör, 265:-

Vintips: USA – Washington State, Chateau Ste Michelle Chardonnay nr 644701 för 129kr

Dessert – Chokladsavarin med nougatcrème, björnbär och maränger

Vintips: Italien – Venetien, Domini Veneti Recioto della Valpolicella nr 230402 för 179kr (375ml)

9 oktober – 350:-

Förrätt – Smörrebröd med gravad och rökt lax samt örtcrème och fänkål

Vintips: Frankrike – Alsace, Petite Orange Pinot Gris nr 5520601 för 119kr

Varmrätt – Vildsvinsytterfilé med pepparsås och hasselsbackspotatis, 245:-

Vintips: Frankrike – Rhone, Alain Jaume Côtes-du-Rhône nr 7203401 för 137kr

Dessert – Vit chokladpannacotta med vaniljkokt äpple och kardemummacrunch

Vintips: Österrike – Burgenland, Nittnaus Beerenauslese nr 228702 för 129kr (375ml)

23 oktober – 350:-

Förrätt – Karl-Johansvampsoppa med surdegsbröd och vispat smör

Vintips: Spanien – Cava, Privat Brut Nature Reserva nr 790401 för 139kr

Varmrätt – Kalvschnitzel med sardellsmör, gröna ärtor och rostad potatis, 245:-

Vintips: Frankrike – Jura, Tissot & Potel Côtes-du-Jura Pinot Noir nr 5580401 för 145kr

Dessert – Citronmousse med citrussallad och rostad choklad

Vintips: Italien – Piemonte, Nivole Moscato d Asti nr 778702 för 99kr (375ml)

6-7 november – 350:- (Fars dag)

Förrätt – Toast Skagen toppad med picklad rödlök

Vintips: Portugal – Vinho Verde, Contacto Loureiro nr 2031001 för 119kr

Varmrätt – Rödvinbräserverad oxkind med tryffelpotatispurè, 245:-

Vintips: Italien – Venetien, Zenato Valpolicella Classico Superiore nr 1238501 för 159kr

Dessert – Mjölchokladmousse på browniebotten med päron

Vintips: Italien – Piemonte, Braida Brachetto d'Acqui nr 626002 för 119kr (375ml)

20 november – 350:-

Förrätt – Canneloni med päron och getost samt brynt smör

Vintips: Frankrike – Jura, Tissot & Potel Côtes-du-Jura Chardonnay nr 5694501 för 145kr

Varmrätt – Fisk och skaldjursgryta med saffransaioli och primörer, 245:-

Vintips: Tyskland – Rheinhessen, Sander Riesling Trocken nr 536801 för 124kr

Dessert – Tiramisu

Vintips: Italien – Sicilien, Florio Marsala Superiore Dolce nr 840302 för 92kr (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 30% av våra inköp består av hållbara livsmedel som är märkta med KRAV, Ekologiskt eller MSC.



Gastronomi Elva
Helgmeny