

Fest- och bröllopsmeny

Vår/Sommar

Förrätter

Vit sparris med ramslöksmajonnäs, laxrom och friterad svartrot

Toast Skagen toppad med löjrom och picklad rödlök

Skaldjurscocktail med hummer och räkor

Gösterrin med dillmajonnäs, picklad fänkål och krossat pumpakex

Varmrätter

Rimmad hälleflundra med örtcrisp, skaldjurssås, grön ärtpuré och rostad färskpotatis

Ankbröst med rödvin- och apelsinsås, potatisfondant
och persiljerotscrème samt svartrot och shiitake

Marmorerad ryggbiff från Dalsjöfors med pepparsås, färskpotatisterrin med ramslök
samt minimorötter

Bakad aubergine med spenat och getost samt nässelsås och rostad färskpotatis

Desserter

”Marängsviss”

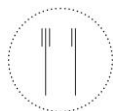
Vaniljmousse, banan crème, choklad och italiensk maräng

Crème brûlée med färska bär

Mandelsavarin med fänkåls crème, jordgubbar och rabarberconsommé

Har ni egna önskemål så diskuterar vi självklart fram en meny som passar er
Sällskapet enas om en och samma meny

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