

Helgmeny april

Efter en lång arbetsvecka kan det ibland vara skönt att unna sig lite lyx till helgen

Utvalda veckor erbjuder vi en 3-rättersmeny för 365:-/person.

Maten är färdig, ni värmer enligt medföljande instruktioner.

Maten håller sig under hela helgen så ni väljer själva när ni vill äta den.

Beställ senast torsdag 12:00 och hämtas fredag 14:00-17:30

4 april

Förrätt – Sallad med flapstek, ponzu och wontoncrisp

Vintips: Frankrike – Bourgogne, Louis Bouillot Crémant de Bourgogne Rosé Brut nr 7781 för 159kr

Varmrätt – Fiskgryta med ramlöksaioli och rostade primörer

Vintips: Tyskland – Rheinhessen, Sander Riesling Trocken nr 5368 för 124kr

Dessert – Vit choklad och kardemummamousse med äpple

Vintips: Frankrike – Monbazillac, Château Tirecul La Gravière Les Pins nr 20107 för 119kr (375ml)

11 april – Ingen helgmeny denna vecka

18 april – Påsk – Påsktallrik, Påskbuffé, Påskmeny

30 april - Valborg

Förrätt – Sallad med vit sparris, rökt lax och ramlöksdressing

Vintips: Frankrike – Provence, M de Minuty Rosé nr 2590 för 179kr (halvflaska 99kr)

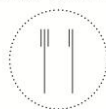
Varmrätt – Entrecôte med chimichurri, ört och parmesanpotatis samt dragonemulsion

Vintips: Argentina – Mendoza, Caminante de los Mundos Malbec nr 20118 för 129kr

Dessert – Jordgubbsmousse med vaniljcrème, rabarber och maränger

Vintips: Italien – Piemonte, Nivole Moscato d'Asti nr 7787 för 99kr (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