

M/S S:t ERIK

Räk- & laxkryssning/ *Shrimp & salmon cruise 2026*

BUFFÉ/ *Buffet*

Färska räkor, rökta räkor, löksill, senapsill, matjessill, svartvinbärssill, potatis, varmrökt lax, gravad lax med dill och vitpeppar, Hovmästarsås, laxpaté med räkor och dill, gräddfil, hackad rödlök, chilimajonnäs och aioli

Fresh prawns, smoked prawns, onion herring, mustard herring, soured herring, black currant herring, potatoes, hot smoked salmon, pickled salmon with dill and white pepper, salmon paté with shrimps and dill, sour cream, chopped red onion, chili mayonnaise and aioli

Skagenröra, Gummröra, räksalsa med mango, chili, koriander och gurka, ägghalvor med majonnäs och tångkaviar, potatissallad med purjolök och majonnäs, kallskuret, charkuterier, grönsallad, tomat- och mozzarellasallad med basilika och svartpeppar, blåmusslor med vin, persilja och vitlök, surdegsbröd, rostat spisbröd, mörkt bröd, kex, Prästost, brieost, smör och hemkokt marmelad

Swedish "Skagenröra" (shrimps, dill, eggs, mayonnaise and creme fraiche), Swedish "Gummröra" (salmon, creme fraiche, eggs, shives and seaweed roe), salsa with shrimps, mango, chili, coriander and cucumber, egg halves with mayonnaise and seaweed roe, potato salad with leek and mayonnaise, cold cuts, charcuterie, green salad, mussels with wine, parsley and garlic, sourdough bread, crisp bread, rye bread, crackers, Swedish "Präst" cheese, brie cheese, butter and homemade marmalade



TILLVAL/ *Options*

Förbeställs senast tre dagar innan avresa/
Order no later than three days before departure

Nykokta havskräftor 250g, SEK 295
Freshly boiled langoustine 250 g

Halv hummer från Main, SEK 400
Half lobster, from Maine



THE CHEF RECOMMENDS!

DESSERTBUFFÉ & KAFFE/ *Dessert buffet & coffee* SEK 140

Prinsesstårta, chokladbrownie med chokladmousse, jordgubbskaka med jordgubbar, äpple och kanelkaka med vaniljesella och blåbär, kärleksmums med kokos, morotskaka med färskostfrosting, mandelbiscotti och chokladtryffel

Princess cake, chocolate brownie with chocolate mousse, strawberry cake with strawberries, apple cinnamon cake with vanilla cream cheese and blue berries, carrot cake with cream cheese frosting, Swedish "Kärleksmums" (chocolate sponge cake with chocolate frosting and coconut flakes), almond biscotti and chocolate truffle



GLASSDESSERT/ *Ice cream dessert*

Lejonet & Björnens Italienska vaniljglass, jordgubbar, vispad grädde, maräng och chokladsås SEK 150
Vanilla ice cream from local producer with strawberries, whipped cream, meringues and chocolate sauce

Äter du inte fisk och skaldjur? Välj vegansk varmrätt vid din bokning vilket ersätter fisk och skaldjur på buffén.

Med reservation för ändringar beroende av råvaror och säsong. M/S S:t Erik är kontantfri båt.

If you do not eat fish and seafood? Choose a vegan main course when booking which will replace the fish & seafood on the buffet.

We reserve the right to make changes due to groceries and season. M/S S:t Erik is a cash free boats