

MEDELHAVSBUFFÉN / MEDITERRANEAN BUFFET

Paellainspirerad rissallad med bläckfisk,
blåmusslor och räkor med tomatsaffransaioli
Röd pestobakad lax med saltorkade tomater, basilika och pinjenötter
Getostsallad med cocktailtomater och citron- och timjanhonung
Italienska och spanska charkuterier, Fransk lantpaté med cornichons
Marinerade oliver med örter, Tomatsallad Caprese
Saltrostad potatis med parmesan och rucola,
Tabbouleh med spiskummin, gurka och tomat
Gorgonzola med fikonmarmelad,
Focaccia med havssalt, rosmarin och timjan
Tapenade

*Paella-inspired rice salad with squid,
blue mussels and shrimps with tomato-saffron aioli
Red pesto-baked salmon with sun-dried tomatoes, basil & pine nuts
Goat's cheese salad with cocktail tomatoes, and lemon & thyme honey
Italian & Spanish deli meats,
French farmhouse pâté with cornichons
Marinated olives with herbs, Caprese tomato salad
Salt-roasted potatoes with parmesan & rocket
Tabbouleh with cumin, cucumber & tomato
Gorgonzola with fig conserve
Focaccia with sea salt, rosemary & thyme
Tapenade*

PRIS / PRICE

410:-

DESSERT

Nöt och- daimbrownie med färsk jordgubbar, lättvispad grädde och kolasås 118:-
Nuts- and Daim brownie with fresh strawberries, whipped cream and caramel sauce 118:-

Vaniljglass med mandelkaka, serveras med rabarber och- jordgubbskompott 105:-
Vanilla ice with almond cake, served with rhubarb- and strawberry compote 105:-

Mjökchokladpannacotta med hallon och lemoncurd 97:-
Chocolate panna Cotta with raspberries and lemon curd 97:-

Pecannötkolapaj med myltade björnbär och lättvispad grädde 97:-
Pecan and caramel pie with crushed blackberries and whipped cream 97:-

Chokladtryffel med hallonsås 31,25:-
Chocolate truffle with raspberry sauce 31,25:-

M/S S:t Erik och M/S Carl Michael Bellman är kontantfria båtar
Alla priser är exklusive moms.



STRÖMMA
KANALBOLAGET

