

MEDELHAVSBUFFÉN / MEDITERRANEAN BUFFET

Paellainspirerad rissallad med bläckfisk,
blåmusslor och räkor med tomatsaffransaioli
Röd pestobakad lax med soltorkade 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

SEK 425

DESSERT

Tryffel och kakbuffé inkl. kaffe. 100 kr
Cake and truffles buffet incl. Coffee. SEK 100

Lejonet & Björnens italienska vaniljglass, jordgubbar, gräddor, marängar och chokladsås. 105 kr
Vanilla ice cream from local producer Lejonet & Björnen, with strawberries, cream, meringues and chocolate sauce. SEK 105

Tre sorters ljus chokladmousse på choklad botten med mandelflarn och halloncoulis. 125 kr
Triple layer chocolate mousse with almond flakes and raspberry coulis. SEK 125

Rocky road-kladdkaka med sea salted caramel-glass, saltrostade nötter och säsongens bär. 115 kr
Rocky road-chocolate cake with sea salted caramel-ice cream, roasted salted nuts and seasonal berries. SEK 115

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



STRÖMMA
KANALBOLAGET

