

M/S GÖTEBORG

SKÄRGÅDSBUFFÉ / ARCHIPELAGO BUFFET

3 sorters inlagd sill med klassiska tillbehör, Väst kustens Gubbröra
Krämiga ägghalvor, M/S Göteborgs gravade lax med Hovmästarsås
Vininkokt lax med citron och fänkål, Färska räkor med båtens aioli, ostpaj,
3 sorters charkuterier med båtens picklade grönsaker, Potatissallad med äpple, kapis och purjo
Örtsås, Rostad primörssallad, Grönsallad med honung och senapsvinaigrette
Lagrad ost, Brie och gräddädel, Hemkokt marmelad
Nybakat lantbröd och fäbodknäcke

*3 kinds of pickled herring with classic trimmings, West Coast egg-anchovy salad
Creamy egg halves, M/S Göteborgs gravlax with dill & mustard sauce
Wine-poached salmon with lemon & fennel, Fresh shrimp with the boat's aioli
Cheese quiche, 3 kinds of deli meats with pickles
Potato salad with apple, capers & leek, Herb sauce
Roasted early-vegetable salad, Green salad with honey & mustard vinaigrette
Mature cheese, Brie and creamy blue cheese, Home-made preserves
Freshly baked farmhouse bread & Fäbodknäcke crispbread*

PRIS / PRICE
SEK 495

TILLVAL / OPTIONAL EXTRAS

Nykokta havskräftor, *Freshly boiled langoustine* 200 g. SEK 200
Halv mainehummer, *Half lobster*. SEK 295

DESSERT

Passionscheesecake med kokos 120:-
Passion fruit cheesecake with coconut 120:-

Lottas variant av Chokladmousse med bärkompott 120:-
Lotta's chocolate mousse with berry compote 120:-

Båtens mazarinkaka med topping av säsongens bär 120:-
Mazarin Cake with berries SEK 120



STRÖMMA
KANALBOLAGET