

MIDDAGSMENY / DINNER MENU

Ett och samma menyval för samtliga i gruppen, med hänsyn för specialkost & allergier
Everyone in the group agrees on a menu choice, with the exception of special diets & allergies

FÖRRÄTTER / STARTERS

Klassisk löjromstoast med smörstekt bröd, rödlök, syrad grädde och citron

Classic toast with bleak roe, red onion, sour cream and lemon

SEK 205

Toast Skagen med forellrom serveras på hembakat filmjölsbröd, mixsallad och citron

Toast Skagen with trout roe on sour milk bread with salad and lemon

SEK 149

Parmaskinka serveras med marineras melon, basilika olja och mâché-sallad

Parma ham with melon, basil oil and mâché salad

SEK 115

VARMRÄTTER / MAINS

Rimmat, ångad torskrygg med skirat smör och räkor serveras med säsongens grönsaker, riven pepparrot och dillslungad potatis

Swedish salted and steamed cod with browned butter and shrimps served with vegetables of the season, horseradish and dill-tossed potatoes

SEK 310

Helstekt Dalsjöforsbiff med rostade grönsaker efter säsong, kalvsky och pepparrotsdipp med saltrostad färskpotatis

Locally produced beef with roasted vegetables of the season, veal gravy and horseradish dip and salt baked fresh potatoes

SEK 310

Mowitz-kycklingbröst med rulle på zucchini, rostade Buatomater, smulad fetaost och smörad tomat- och vitvinssås

Chicken breast with zucchini, roasted tomatoes, feta cheese and butter sauce with tomatoes and white wine sauce

SEK 275

VEGAN, VEGETARISK / VEGAN, VEGETARIAN

Hasselnötssteft selleri med ljummen färskpotatissallad och örtercrème serveras med vårrulle på svamp och kål

Celery fried in hazelnuts, warm fresh potato salad with herb creme served with a spring roll of mushroom and cabbage

SEK 260

M/S S:t Erik och M/S Carl Michael Bellman är kontantfria båtar / M/S S:t Erik & Carl Michael Bellman are cash free boats

Alla priser är exklusiva moms / All prices are excluding VAT

Sällskapet gör en enhetlig menybeställning och meddelar eventuella allergier och specialkost senast 14 dagar före arrangemanget

The company makes a uniform menu order and announces any allergies and special diets no later than 14 days before the event



**STRÖMMA
KANALBOLAGET**

MIDDAGSMENY / DINNER MENU

MENY SKÄRGÅRDEN / MENU SKÄRGÅRDEN

Toast Skagen med forellrom serveras på hembakat filmjölsbröd, mixsallad och citron

Toast Skagen with trout roe on sour milk bread with salad and lemon

Rimmad och ångad torskrygg med skirat smör och räkor, serveras med säsongens grönsaker, riven pepparrot och dillslungad potatis

Swedish salted and steamed cod with browned butter and shrimps, served with vegetables of the season, horseradish and potatoes

Lejonet & Björnens italienska vaniljglass, jordgubbar, grädde, maränger och chokladsås

Vanilla ice cream from local producer Lejonet & Björnen, with strawberries, cream, meringues and chocolate sauce

SEK 530

MENY HÖNÖ / MENU HÖNÖ

Klassisk löjromstoast med smörstekt bröd, rödlök, syrad grädde och citron

Classic toast with bleak roe, red onion, sour cream and lemon

Helstekt Dalsjöforsbiff med rostade grönsaker efter säsong, kalvsky och pepparrotdipp med saltrostad färskpotatis

Locally produced beef with roasted vegetables of the season, veal gravy and horseradish dip and salt baked fresh potatoes

Rocky road-kladdkaka med sea salted caramel-glass, saltrostade nötter och säsongens bär.

Rocky road-chocolate cake with sea salted caramel-ice cream, roasted salted nuts and seasonal berries

SEK 585

DESSERT / DESSERTS

Dessertbuffé inkl. kaffe / *Dessert buffet incl. Coffee*

Chokladmousse med bär, hemmagjord chokladtryffel, jordgubbar, fransk chokladkaka med vaniljkesella, mandelbiscotti och morotskaka med färskostfrosting

Chocolate mousse with berries, chocolate truffle, strawberries, french chocolate cake with vanilla flavoured cheese curd, almond Biscotti and carrot cake with cream cheese frosting

SEK 110

Lejonet & Björnens italienska vaniljglass, jordgubbar, grädde, maränger och chokladsås

Vanilla ice cream from local producer Lejonet & Björnen, with strawberries, cream, meringues and chocolate sauce SEK 120

Tre sorters ljuas chokladmousse på chokladbotten med mandelflarn och halloncoulis

Triple layer chocolate mousse with almond flakes and raspberry coulis SEK 140

Rocky road-kladdkaka med sea salted caramel-glass, saltrostade nötter och säsongens bär

Rocky road-chocolate cake with sea salted caramel-ice cream, roasted salted nuts and seasonal berries SEK 130

Chokladtryffel med hallonsås / *Chocolate truffle with raspberry sauce* SEK 35

Alla priser är exklusive moms / All prices are excluding VAT



**STRÖMMA
KANALBOLAGET**