

SKÄRGÅRDSBUFFÉ

Archipelago Buffet 2026

Pris/person: SEK 610 (683)

Färskräkor, rökta räkor, vinkokta blåmusslor med vitlök, löksill, denapssill, matjessill, varmrökt lax, gravad lax med dill, gravad lax med ingefära och apelsin, lax- och skaldjursterrin, pepparrökt makrill, gräddfil, syrad lök, chili aioli, örtsås



Freshly caught shrimps, smoked shrimps, wine-cooked sea mussels with garlic, onion herring, mustard herring, matjes herring, hot smoked salmon, cured salmon with dill, cured salmon with ginger and orange, salmon and crayfish terrine, pepper smoked mackerel, sour cream, pickled onions, chili aioli, herb sauce

Saffranspasta med räkor och grönsaker, ägghalvor med rommajonnäs, färskpotatissallad med purjolök och äpple, charkbricka, cornichons, syltlök, trädgårdssallad, quinoasallad, ljummen Västerbottensostpaj, sillpotatis

Saffron pasta with shrimps and vegetables, egg halves topped with caviar-mayonnaise, fresh potato salad with leek and apple, cold cuts, cornichons, pickled onions, garden salad, quinoa salad, warm quiche with "Västerbotten" cheese, potatoes

Surdegsbröd, rostat spisbröd, digestivekex, smör, prästost, brieost, fartygets marmelad

Sourdough bread, toasted flatbread, digestive biscuits, butter, "präst2 cheese, brie, homemade marmalade



TILLVAL/ *Optional extras*

Nykokta havskräftor 250 g SEK 263 (295)

Freshly boiled langoustine 250 g

Halv hummer från Maine SEK 357 (400)

Half lobster from Maine SEK 330

DESSERTBUFFÉ OCH KAFFE/*Dessert buffet and coffee*

Pris/person SEK 125 (SEK 140)



Chokladmousse med bär
Hemmagjord chokladtryffel
Jordgubbar
Fransk chokladkaka med vaniljesella
Mandelbiscotti
Morotskaka med färskostfrosting

*Chocolate mousse with berries
Chocolate truffle
Strawberries
French chocolate cake with vanilla flavoured cheese curd
Almond biscotti
Carrot cake with creamcheese frosting*

FLER DESSERTER/*More Desserts*

Lejonet & Björnens Italienska vaniljglass, jordgubbar, grädde, maränger och chokladsås SEK 134 (SEK 150)
Vanilla ice cream from local producer Lejonet & Björnen, strawberries, cream, meringues and chocolate sauce

Tre sorters ljus chokladmousse på chokladbotten med mandelflarn och halloncoulis SEK 134 (SEK 150)
Triple layer chocolate mousse on chocolate base with almond flakes and raspberry coulis

Rocky road kladdkaka med seasalted caramelglass, saltrostade nötter och säsongens bär SEK 134 (SEK 150)
Rocky road chocolate cake with sea salted caramel ice cream, roasted salted nuts and seasonal berries

Chokladtryffel med hallonsås SEK 44 (49)
Chocolate truffle with raspberry sauce



Med reservation för ändringar. Våra båtar är kontantfria. Exklusive moms (inklusive moms).
We reserve the right to make changes. Our boats are cash free. Excluding VAT (including VAT).