

SKÄRGÅRDSBUFFÉ

Archipelago Buffet 2026

Pris/person SEK 610 (683)



Tre sorters inlagd sill med klassiska tillbehör, västkustens gubbröra, krämiga ägghalvor, båtens gravade lax med Hovmästarsås, vininkokt lax med citron och fänkål, räkor, aioli, ostpaj, tre sorters charkuterier med picklade grönsaker, Fransk potatissallad, grönsallad med honung- och senapsvinaigrette, rostad primörsallad och örtsås, brie och lagrade ostar, hemkokt marmelad, lantbröd, fäbodknäcke

Three kinds of herring with classic sides, west coast egg and anchovy salad, creamy egg halves, the boat's cured salmon with dill and mustard sauce, wine-poached salmon with lemon and fennel, shrimps, aioli, cheese quiche, three kinds of cold cuts with pickles, French potato salad, herb sauce, roasted vegetable salad, green salad with honey and mustard vinaigrette, mature cheese, brie, creamy blue cheese, home-made marmalade, bread, crisp bread



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

DESSERT/ *Dessert*

Passionscheesecake med kokos SEK 134 (150)

Passion fruit cheesecake with coconut

Chokladmousse med bärkompott SEK 134 (150)

Chocolate mousse with berry compote

Båtens mazarinkaka med topping av säsongens bär SEK 134 (150)

Mazarin cake with berries of the season

Chokladtryffel SEK 44 (49)

Chocolate truffle



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)