

M/S S:T ERIK

Bröllopsmeny/Wedding Menu 2026

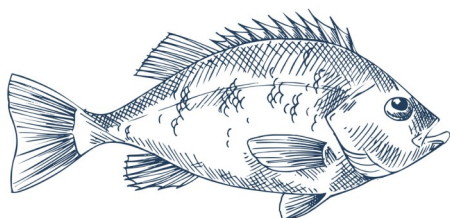
Ett och samma menyval för samtliga i gruppen, med hänsyn för specialkost och allergier.
Everyone in the group agree on a menu choice, with the exception of special diets and allergies.

MENY FISK/Menu Fish SEK 920

Rökt lax , grön sparris, räkröra med
pepparrot, dill och mörkt filmjölsbröd
*Smoked salmon, green asparagus, shrimp spread
flavored with horseradish and dill and dark
buttermilk bread*

Bergtunga bakad med örter och Västerbottensost,
sommарprimörer, hummersås och dillslungad
Bjärepotatis
*Lemon sole baked with herbs, "Västerbotten" cheese,
summer vegetables, lobster sauce and
dill-tossed Bjärepotatoes*

Bröllopstårta och kaffe/te
Wedding cake and coffee/Tea



MENY KÖTT/Menu Meat SEK 920

Rökt ankbröst i tunna skivor, machésallad, äpple, krasse,
hallon, balsamicodressing och pumpafrön

*Smoked duck breast in thin slices, mach salad, apple,
watercress, raspberries, and balsamicodressing
and roasted pumpkin seeds*

Helstekt kalvrygg, rostad sparris, tomat, italiensk
rödvins- och salviasky och potatisgratäng
*Whole roasted veal loin, roasted asparagus and tomatoes,
Italian red wine- and sage sauce och potato gratin*

Bröllopstårta och kaffe/te
Wedding cake and coffee/Tea

BRÖLLOPSBUFFÉ

Wedding Buffet

SEK 950

Pinfärskas räkor
Brand new shrimps

Rökta räkor
Smoked shrimps

Öl- och dillkokta havskräftor
Beer- and dill cooked crayfish

Varmrökt lax med rommajonnäs
Hot smoked salmon with rummayonnaise

Kallrökt lax i salladsblad med örtdressing
Cold smoked salmon in lettuce leaf with herb dressing

Skagenröra med dill och pepparrot
Creamy shrimp salad with dill and horseradish

Matjessill med hackat ägg och syrad lök
Swedish pickled herring with chopped egg and pickled onion

Rökt skivat lamm med ört- och vitlöksyoghurt
Smoked sliced lamb with herb and garlic yoghurt

Charkuterier från Italien, Spanien och Sverige
Charcuterie from Italy, Spain and Sweden

Marinerade betor med smulad fetaost
Marinated beets with crumbled feta cheese

Sparrissallad med quinoa och tomat
Asparagus salad with quinoa and tomato

Melon- och myntasallad
Melon and mint salad

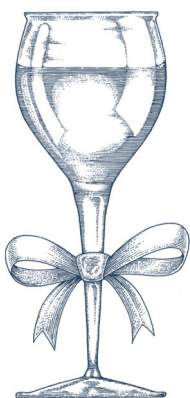
Sallad med kronärtskocka, zucchini, basilika och citron
Salad with artichoke, zucchini, basil and lemon

Potatissallad med kapris, purjolök och senap
Potato salad with capers, leeks and mustard

Trädgårdssallad med vinaigrette
Garden salad with vinaigrette

Nybakat surdegsbröd och smör
Freshly baked sourdough bread and butter

Bröllopstårta & kaffe/te
Wedding cake & coffee/Tea



VINPAKET *Wine Package*

SEK 670

1 glas mousserande vid ankomst
1 glas of sparkling wine

1 glas till förrätten
1 glas of wine for the starter

2 glas till varmrätten
2 glas of wine for the main course

TILLVAL/ *Optional*

Utbyte av mousserande välkomstbubbel till Champagne + SEK 65/person
Change of sparkling welcome wine to Champagne

Kanapeér/*Canapes* fr. SEK 55/st

Påfyllning av mousserande vin eller Champagne SEK 620/1225/flaska
Refill of sparkling wine or Champagne

Projektor och duk SEK 600
Projector and screen

Trubadur/DJ/Teknik. Pris efter förfrågan
Troubadour/DJ/Technics. Price upon request

Dekoratör, blommor, färgtema etc. Pris efter förfrågan
Decorator, flowers, color theme, etc. Price upon request

Transport med Paddan eller buss. Pris efter förfrågan
Transport with Paddan Boat or bus. Price upon request

Dessert SEK 150

Avec 3 cl SEK 105
Avec

Fartygshyra extratid SEK 10 000/timme
Boat rental extra time SEK 10 000/hour

Liggtid vid kaj SEK 5000/timme
Sitting at the dock SEK 5000/hour

KONSULTATION/*Consultation*

Vid bokning av bröllop ingår utöver all mailkorrespondens, en båtvisning med försäljningspersonal, en träff med restaurangansvarig samt en timmes konsultationstid.

Övrig tid debiteras SEK 1000/timme.

When booking a wedding, a boat tour with sales staff, a meeting with the restaurant manager and one hour of consultation is included in addition to all e-mail correspondence.

Other time is charged SEK 1000/hour.



STRÖMMA
KANALBOLAGET