

M/S ENKÖPING MIDDAGSMENY DINNER MENU

KRÖGAREN REKOMMENDERAR

MENY LAGNÖ

Carpaccio med pinjenötter, parmesan, ruccola och olivolja

Carpaccio with pine nuts, parmesan, rocket and olive oil

Helstekt kalvfilé med fransk potatissallad, rödvinskys och ostcrème

Whole-roasted fillet of veal with French potato salad, red wine jus and cheese crème

Browniekaka med glass och sirap

Brownie with ice cream and syrup

525:- (588:-)

DRYCKESPAKET LAGNÖ

Petit Clos Pinot Noir, Marlborough (Nz.) Eco

Les Cassagnes De La Nerthe, Rhône (Fr.)

KWV Muscadel Red, Western Cape (Sf.)

351:- (439:-)

MENY ENKÖPING

Skagenröra på spisbröd toppad med rom och dill

Skagen mix on flatbread topped with caviar and dill

Halstrad rödingfilé med dillslungad potatis, fänkålsallad, ostcrème och brynt smör

Grilled fillet of Arctic char with dill-tossed potatoes, fennel salad, cheese crème and browned butter

Vaniljpannacotta toppad med Bailey´s och choklad

Vanilla panna cotta topped with Baileys Irish Cream and chocolate

395:- (442:-)

DRYCKESPAKET ENKÖPING

Stromma Eco Lager och 5 cl snaps

Org de Rac Chardonnay, Swartland (Sf.) Eco

Tokaj Late Harvest (Hu.)

327:- (409:-)



STRÖMMA
KANALBOLAGET



M/S ENKÖPING MIDDAGSMENY DINNER MENU

MENY FISKSÄTRA

Halstrad tonfisk med bonito, vårlök och soya
Grilled tuna with bonito, spring onion and soya

Ångbakad torskrygg, räkor, sparris, vitvinsås och potatispuré
Steam-baked back of cod, shrimp, asparagus, white wine sauce and potato purée

Smulpaj med bär och vaniljgrädde
Crumble with berries and vanilla cream
495:- (554:-)

DRYCKESPAKET FISKSÄTRA

Jurtschitsch Stein Grüner Veltliner, Kamptal (Au.) Eco
Albet i Noya Lignum Blanc, Penedès (Sp.) Eco
Calvet Limited Release Sauternes, Bordeaux (Fr.)
292:- (365:-)

MENY RUNMARÖ

Gubbröra på hel matjessill med rostad kavring
Egg-anchovy salad of whole spiced matie herring with toasted dark rye bread

Majskycklingbröst med svamp- och baconragu, dragonmajonnäs och rostad potatis
Corn-fed chicken breast with wild mushroom and bacon ragout, tarragon mayonnaise and roast potatoes

Chokladmousse med kanderade nötter och körsbärskompott
Chocolate mousse with candied nuts and cherry compôte
470:- (526:-)

DRYCKESPAKET RUNMARÖ

Stromma Eco Lager och 5 cl snaps
Sancerre Francois Crochet, Loire (Fr.) Eco
KWV Muscadel Red, Western Cape (Sf.)
352:- (440:-)



STRÖMMA
KANALBOLAGET



M/S ENKÖPING MIDDAGSMENY DINNER MENU

MENY SANDHAMN VEGETARISK

Avokadoröra med pepparrot och dill på spisknäcke (vegan, gluten- och laktosfri)
Avocado mix with horseradish and dill on crispbread (vegan, gluten-free, lactose-free)

Sojabakad portabello med linsragu och potatispuré
Soya-baked portabello with lentil ragout and potato purée

Valfri dessert (hela sällskapet)
Optional dessert (the whole party)
480:- (538:-)

DRYCKESPAKET SANDHAMN

Chablis Domaine Bernard Dafaix, Bourgogne (Fr.)
Gemtree Bloodstone Shiraz, McLaren Vale (Aus) Eco
Fartygets dessertvin alternativt avec 4cl
301:- (376:-)

MENY SKÄRGÅRDSKLASSIKER

S.O.S. Tre sorters sill - inlagd, skärgård samt senap. Serveras med dillkokt potatis, bröd, smör och ost
S.O.S. Three kinds of pickled herring - Served with creamy dill potatoes, bread, butter and cheese

Traditionell ångbåtsbiff med rödlök, rödvinssky och stekt potatis
Traditional steamship steak with red onion, red wine jus and fried potatoes

Vaniljglass med säsongens bär
Vanilla ice cream with in-season berries
415:- (465:-)

DRYCKESPAKET SKÄRGÅRDSKLASSIKER

Stromma Eco Lager och 5 cl O.P Anderson Eco
Les Cassagnes De La Nerthe, Rhône (Fr.) Eco
Bricco Quaglia d'Asti, Piemonte (It.)
344:- (430:-)

På samtliga menyer kan dessertvin bytas ut mot valfri fartygets avec (4cl)
On all menus dessert wine can be exchanged for any of the Boat's liqueurs (4cl)

Välkommen med din beställning av en gemensam meny, antal och dryck för ert sällskap så snart som möjligt, dock senast två veckor före arrangemanget. Definitivt antal gäster samt eventuella allergier meddelas senast fem vardagar innan. Vänligen notera att respektive fartyg har ett minimiantal av gäster. Pris inom parentes är inklusive moms. Vi reserverar oss för eventuella meny- och prisändringar. Menyn är giltig 1/4 2020 - 31/3 2021.

We kindly ask you to pre-order a shared menu and drinks for your party (specifying number of guests) as soon as possible, but no later than two weeks before the event. Notify us of the exact number of guests and any allergies no later than five working days in advance. Please note that each boat has a minimum requirement for the number of guests. The price shown in brackets includes VAT. We reserve the right to make changes to menus and prices.



STRÖMMA
KANALBOLAGET

