

## M/S GUSTAF III MIDDAGSMENY DINNER MENU

### KRÖGAREN REKOMMENDERAR

#### MENY OSCAR II

Gubbröra på mörkt bröd med Västerbottensostflarn  
*Egg-anchovy salad on dark bread with Västerbotten cheese brittle*

Klassisk Wallenbergare med rårörda lingon och potatispuré  
*Classic Wallenbergare with sugar-stirred lingonberries and potato purée*

Hallon & mazarinpaj med kardemummagrädde  
*Raspberry & frangipane tart with cardamom cream*  
429:- (480:-)

#### Dryckesrekommendationer:

Stromma Eco lager & Snaps  
Petit Clos Pinot Noir, Eco  
Calvet Limited Release Sauternes

#### MENY KARL XVI GUSTAF

Portergravad biff med flagad Västerbottensost, pinjenötter och surdegsknäcke  
*Porter-marinated steak with Västerbotten cheese flakes, pine nuts and sourdough crispbread*

Ugnsbakad torsk med brynt smör, räkor, ägg, och pepparrot  
*Oven-baked cod with browned butter, shrimp, egg and horseradish*

Smultronparfait med flarn  
*Wild-strawberry parfait with brittle*  
554:- (620:-)

#### Dryckesrekommendationer:

Stromma Eco Lager & Snaps  
Corvers Kauter R3 Riesling  
Bricco Quaglia d'Asti



**STRÖMMA**  
KANALBOLAGET



## M/S GUSTAF III MIDDAGSMENY *DINNER MENU*

### MENY GUSTAF VI ADOLF

Kallrökt laxtartar med blini, Dijon- och örtsmetana  
*Cold-smoked salmon tartare with blini, Dijon and herb smetana*

Majskycklingbröst med Parmesanvelouté samt rostad plommontomat  
*Corn-fed chicken breast with Parmesan velouté and roasted plum tomatoes*

Vit chokladpannacotta med rabarber och jordgubbar  
*White-chocolate panna cotta with rhubarb and strawberries*  
395:- (442:-)

### Dryckesrekommendationer:

Jurtschitsch Stein Grüner Veltliner  
Crochet Sancerre Rouge  
Bricco Quaglia d'Asti

### MENY GUSTAF III

3 svenska canapéer (löjrom, Grevéost, och gubbröra)  
*3 Swedish canapés (vendace caviar, Grevé cheese & egg-anchovy salad)*

Smörrebröd Nicoise med sotad tonfisk  
*Open-faced sandwich Niçoise with charred tuna*

Tournedos med bearnaisesås, grillad tomat, haricots verts och rostad mandelpotatis  
*Tournedos with Béarnaise sauce, grilled tomato, haricots verts and roast almond potatoes*

Moccamousse med rommarinerade körsbär  
*Mocha mousse with rum-marinated cherries*  
650:- (728:-)

### Dryckesrekommendationer:

Pol Roger Brut Réserve  
Sancerre Francois Crochet  
Les Cassagnes De La Nerthe  
KWV Muscadel Red



## M/S GUSTAF III MIDDAGSMENY DINNER MENU

### MENY KARL XII

S.O.S. smör, ost och sill  
*S.O.S. – butter, cheese and pickled herring*

Klassisk Ångbåtsbiff  
*Classic Steamboat Steak*

Vaniljglass med säsongens bär  
*Vanilla ice cream with in-season berries*  
505:- (566:-)

Dryckesrekommendationer:  
Stromma Eco Lager & Snaps  
Beronia Eco  
Bricco Quaglia d’Asti

### MENY GUSTAV VASA (VEGETARISK) VEGETARIAN

Ceviche på tomat, mango, avocado, sparris, svartrot och granatäpple serveras med focaccia  
*Ceviche of tomato, mango, avocado, asparagus, salsify and pomegranate, served with focaccia*

Fylld filodeg med Ninonsås och sauterad kål  
*Filled filo pastry with Sauce Ninon and sautéed cabbage*

Limecheesecake med jordgubbssås  
*Lime cheesecake with strawberry sauce*  
420:- (470:-)

Dryckesrekommendationer:  
Paul Dolan Chardonnay Eco  
Petit Clos Pinot Noir Eco  
Bricco Quaglia d’Asti)

**Den vegetariska menyn serveras endast då hela sällskapet beställt den.**

Vid val av övriga menyer anpassas beställd meny till eventuella matpreferenser.

*The vegetarian menu can only be ordered for the whole group, not for individuals.  
When selecting other menus, the ordered menu is adapted to any food preferences like vegetarian,  
gluten free or specific allergies.*



**STRÖMMA**  
KANALBOLAGET



## M/S GUSTAF III MIDDAGSMENY DINNER MENU

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.*

*Menu valid 1<sup>st</sup> of April 2020 until 31<sup>st</sup> of March 2021.*

