

M/S GUSTAFSBERG VII LUNCHMENY LUNCH MENU

FÖRRÄTTER STARTERS

Örtsallad med knaperstekt bacon och champinjoner
Herb salad with crispy fried bacon and mushrooms

Toast Gustafsberg VII (senapsräkor med hackat ägg, dill, senapssås, toppad med löjrom)
Toast Gustafsberg VII (mustard shrimps with chopped hardboiled egg, dill, mustard sauce, topped with vendace caviar)

Avokadosalsa med lagrad prästost syltad rödlök och ekologiskt knäckebröd (vegetarisk)
Avocado salsa with mature Präst cheese, pickled red onion and organic crispbread (vegetarian)

VARMRÄTTER MAIN COURSES

Ugnsbakad röding med räkor, gräslök och musselsås
Oven-baked Arctic char with shrimp, chives and mussel sauce

Bjärekvicklingbröst med schalottenlökfräst svamp, champinjoner, haricots verts och rödvinssky
Bjäre chicken breast with shallot-fried wild mushrooms, mushrooms, haricots verts and red wine jus

Ugnsbakad spetskål med basilikasås, grön sparris, svamp och rostad färskpotatis (vegetarisk)
Oven-baked pointed cabbage with basil sauce, green asparagus, wild mushrooms and roast new potatoes (vegetarian)

DESSERTER DESSERTS

Choklad och nougatmousse med hallon och mandelcrisp
Chocolate and nougat mousse with raspberry and almond crisp

Ekologisk vaniljglass med säsongens bär
Organic vanilla ice cream with in-season berries

Apelsinbrûlée med färska hallon
Orange brûlée with fresh raspberries

Varmrätt 215:- (241:-)
Två rätter 275:- (308:-)
Tre rätter 335:- (375:-)
Prices for 1,2 or 3 courses

Mineralvatten och kaffe/te 45:- (50:-)
Mineral water and coffee/tea

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 2021 - 31/3 2022.

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 1st of April 2021 until 31st of March 2022.



STRÖMMA
KANALBOLAGET

