

M/S GUSTAFSBERG VII MIDDAGSMENY DINNER MENU

KRÖGAREN REKOMMENDERAR

MENY RUNMARÖ

Gubbröra med najadlax och saltgurka på Solmarka ekologiska knäckebröd
Egg-anchovy salad with Najad salmon and pickled gherkin on Solmarka organic crispbread

Örtstekt renytterfilé med rotselleripuré, rostad svartkål, syltad rödlök,
viltsky, rostad färskpotatis
*Herb-roasted reindeer sirloin with celeriac purée, roasted Tuscan kale, pickled red onion,
game jus and roasted potatoes*

Rabarberkompott med bär, havrecrunch och vaniljkräm
Rhubarb compôte with berries, oat crunch and vanilla cream

525:- (588:-)

DRYCKESPAKET RUNMARÖ

Stromma Eco lager och fartygets snaps

Château Robin Des Moines Eco

Calvet Limited Release Sauternes

420:- (525:-)

MENY KYMMENDÖ

Toast Gustafsberg VII

Toast Gustafsberg VII

Halstrad rödingfilé med rödbetor, sockerärter, ramslöksås och färskpotatis
Grilled fillet of Arctic char with beetroot, sugar-snap peas, wild garlic sauce and new potatoes

Kanel- och rödvinsmarinerade jordgubbar med vaniljglass

Cinnamon & red wine-marinated strawberries with vanilla ice cream

415:- (465:-)

DRYCKESPAKET KYMMENDÖ

Stromma Eco lager och fartygets snaps

Chablis Domaine Bernard Dafaix

KWV Muscadel Red

405:- (506:-)



STRÖMMA
KANALBOLAGET



M/S GUSTAFSBERG VII MIDDAGSMENY DINNER MENU

MENY RINDÖ

Laxtartar toppad med Kalixlöjrom, gräddfil, rödlök på smörstekt toast
Salmon tartare topped with Kalix vendace caviar, sour cream, red onion on butter-fried bread

Torskrygg med morot- och schalottenlökspuré smaksatt med tryffel,
champagnesås och örtslungad färskpotatis
Back of cod with carrot & shallot purée flavoured with truffle, champagne sauce and herb-tossed new potatoes

Seg chokladmousse med pistageglass och rostad kokos
Sticky chocolate mousse with pistachio ice cream and toasted coconut

545:- (610:-)

DRYCKESPAKET RINDÖ

Champagne Cuperly Carte Verte Brut Eco

Sancerre François Crochet Eco

Tokaj Late Harvest

406:- (508:-)

MENY NÄMNDÖ

Laxsashimi med sesamdressing, lime, chili, rostad svartkål och forellrom
Salmon sashimi with sesame dressing, lime, chilli, roasted Tuscan kale and trout caviar

Helstekt kalvytterfilé med blomkålscrème, jordärtskockschips, sötsur sky och Västerbottenspuré
Whole-roasted veal sirloin with cauliflower crème, Jerusalem artichoke crisps, sweet & sour jus and cheese purée

Jordgubbstiramisu med fläder och mandelflarn

Strawberry tiramisu with elderflower and almond brittle

485:- (543:-)

DRYCKESPAKET NÄMNDÖ

Champagne Cuperly Carte Verte Brut Eco

Château L'Hospitalet La Réserve Rouge Eco

Calvet Limited Release Sauternes

382:- (478:-)



STRÖMMA
KANALBOLAGET



M/S GUSTAFSBERG VII MIDDAGSMENY DINNER MENU

MENY VÄDDÖ

Halstrad sparris med citron, friterad selleri och örtryffelmayonnäs
Grilled asparagus with lemon, deep-fried celery and herb truffle mayonnaise

Bjärekycklingbröst med murkelsås, ljummen bönsallad och örtrisotto
Bjäre chicken breast with morel sauce, warm bean salad and herb risotto

Citronkräm gratinerad med maräng och hallon
Lemon cream au gratin with meringue and raspberries
480:- (538:-)

DRYCKESPAKET VÄDDÖ

Novapalma Pinot Grigio Eco
Musella Ripasso Eco
Bricco Quaglia d'Asti
433:- (541:-)

MENY SKÄRGÅRDSKLASSIKER

S.O.S. - tre sorters sill med smör, bröd och ost
S.O.S. – Three kinds of herring with butter, bread and cheese

Ångbåtsbiff med rostad färskpotatis, stekt rödlök och rödvinskysky
Steamship Salisbury steak with roast new potatoes, fried onion and red wine jus

Säsongens bär med vaniljglass
In-season berries with vanilla ice cream
395:- (442:-)

DRYCKESPAKET SKÄRGÅRDSKLASSIKER

Stromma Eco lager och fartygets snaps
Les Cassagnes De La Nerthe Eco
Calvet Limited Release Sauternes
414:- (518:-)



STRÖMMA
KANALBOLAGET



M/S GUSTAFSBERG VII MIDDAGSMENY DINNER MENU

MENY SKRATTMÅSEN VEGETARISK

Avokadosalsa med syltad rödlök och Solmarkas ekologiska knäckebröd

Avocado salsa with pickled red onion and Solmarka organic crispbread

Halstrad sparris med ljummen bönsallad, friterad selleri, ört- och tomatconcassé

Grilled asparagus with warm bean salad, deep-fried celery, herb & tomato concasse

Rabarbersoppa med färska bär och havrekakor med dadlar

Rhubarb soup with fresh berries and oat cookies with dates

395:- (442:-)

DRYCKESPAKET SKRATTMÅSEN

Petit Clos Pinot Noir Eco

Crochet Sancerre Rouge Eco

Bricco Quaglia Moscato d'Asti

438:- (548:-)

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

