

M/S MÄLAR VICTORIA MIDDAGSMENY DINNER MENU

KRÖGAREN REKOMMENDERAR

MENY MÄRSÖN

Kräftstjärtsröra på smörstekt toast med sikrom
Crayfish tail mélange on butter-fried toast with whitefish roe

Wallenbergare med potatismos, rårörda lingon och inlagd gurka
Burger à la Wallenberg with mashed potatoes, sugar-stirred lingonberries and gherkin

Vaniljglass med jordgubbar
Strawberries and vanilla ice cream

395:- (442:-)

MENY SKÄRGÅRDSKLASSIKER

S.O.S (smör, ost och sill)
Herring platter – (three kinds of herring, bread and butter)

Ångbåtsbiff med potatis, stekt lök och rödvinskyl
Steamboat steak with potatoes, fried onions and red wine gravy

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

MENY BJÖRKÖ

Laxtartar med sikrom och ruccolasallad
Salmon tartare with whitefish roe and ruccola

Oxkind med rödvinskyl, baconlindad haricots verts och potatispuré smaksatt med Västerbottenost
Ox cheek with red wine sauce and haricots verts wrapped in bacon, and potato purée flavoured with Västerbotten cheese

Ingefärskokta päron med kolasås
Pears cooked in ginger with caramel sauce
405:- (454:-)



STRÖMMA
KANALBOLAGET



M/S MÄLAR VICTORIA MIDDAGSMENY DINNER MENU

MENY ÄLGÖN

Rökt lax- och räkbakelse med örtsallad
Smoked salmon and prawn cake with a herb salad

Pepparstek kalvytterfilé med cognacspepparsås, rissolepotatis och rostad blomkål
Pepper-fried veal tenderloin with cognac pepper sauce, rissole potatoes and roasted cauliflower

Espressobrûlée med exotiskt fruktspett
Espresso brûlée with exotic fruit skewer
505:- (566:-)

MENY ÄNGSÖN

Grön sparris med hollandaise och knaperstek sidfläsk
Green asparagus with Hollandaise sauce and crispy side pork

Vitvinspocherad rödtunga fylld med rökt lax, hummersås, vårprimörer och färskpotatis
Witch flounder poached in white wine and filled with smoked salmon, lobster sauce, spring vegetables and new potatoes

Passionfruktsparfait med ljummen nougatsås
Passion fruit parfait with warm nougat sauce
410:- (459:-)

MENY GRANHOLMEN

Gubbröra på kavring med forellrom
Classic Swedish anchovy, onion and egg mélange on rye bread with trout roe

Biff med bearnaisesås, vårlök, cocktailtomatsallad och portvinskyl
Beef with Béarnaise sauce, spring onion, cocktail tomato salad and port wine gravy

Rabarberpaj med vaniljsås
Rhubarb pie with vanilla sauce
460:- (515:-)

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

