

M/S Enköping middag DINNER MENU

Krögaren
rekommenderar

Meny Lagnö

Carpaccio, pinjenötter, parmesan, ruccola, olivolja
Carpaccio, pine nuts, parmesan, rocket, olive oil

Helstekt kalvfilé med potatisterrin, rödvinsky och ostcrème
Whole-roasted fillet of veal with potato terrin, red wine jus and cheese crème

Brownie med glass och Bourbonsirap
Brownie with ice cream and Bourbon syrup

551:- (617:-)

Dryckesrekommendationer

Stromma Eco lager
Château L'Hospitalet La Réserve Rouge
KWV Muscadel Red 6cl
261:- (326:-)

Meny Skraken

Skagenröra på grovt surdegsbröd toppas med rom och dill
Skagen - mix of shrimp on sourdough bread topped with roe and dill

Halstrad rödingfilé, fänkålsallad, ostcrème, färskpotatis och brynt smör
Grilled fillet of Arctic char with fennel salad, cheese cream, dill-tossed potatoe and browned butter

Vaniljpannacotta toppad med Baileys och havre crunch
Vanilla pannacotta topped with Baileys Irish Cream and oat crunch

415:- (465:-)

Dryckesrekommendationer

Stromma Eco lager och snaps 5 cl
Petit Clos Sauvignon Blanc
Fartygets avec 4 cl
357:- (446:-)



STRÖMMA
KANALBOLAGET



M/S Enköping middag DINNER MENU

Meny Fisksätra

Halstrad tonfisktartar, bonito, soya, sesam och koriander
Grilled tuna tartare, bonito, soy, sesame and coriander

Ångbåtsbiff med rödlök, rödvinssky och stekt potatis
Steamship steak with red onion, red wine jus and fried potatoes

Smulpaj, vaniljgrädde, färska bär
Crumble pie, vanilla cream, fresh berries
530:- (589:-)

Dryckesrekommendationer

Corvers Kauter Terra 50 Riesling
Beronia, Rioja
KWV Muscadel Red 6cl
298:- (373:-)

.....

Meny Runmarö

Sotad lax, svampemulsion, syltad rödlök och friterad grönkål
Blackened salmon, mushroom emulsion, pickled onion and deep-fried kale

Majskyckling med svamp- och baconragu och rostad potatis
Corn-fed chicken with mushroom and bacon ragout and roast potatoes

Chokladmousse med kanderade nötter och körsbärskompott
Chocolate mousse with candied nuts and cherry compote
520:- (582:-)

Dryckesrekommendationer

Ruida Domo Cava Brut
Beronia, Rioja
KWV Muscadel Red 6cl
298:- (373:-)



M/S Enköping middag DINNER MENU

Meny Sandhamn – vegetarisk/vegetarian

Avokadoröra med pepparrot och dill på grovt surdegsbröd

Avocado mix with horseradish and dill on sourdough bread

Sojabakat kålknyte med svamp, ost samt linsragu

Soy-baked cabbage bun with mushrooms, cheese and lentil ragout

Smulpaj med vaniljgrädde och färska bär

Crumble pie, vanilla cream, fresh berries

483:- (541:-)

Dryckesrekommendationer

Ruida Domo Cava Brut

Château L'Hospitalet La Réserve Rouge

Fartygets avec 4cl

298:- (373:-)

.....

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)

Kombinera valfri trerättersmeny/Combine any three-course menu 551:- (617:-)

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 2022 - 31/3 2023.

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 2022 until 31st of March 2023.



STRÖMMA
KANALBOLAGET

