

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 kardemummagräde
Raspberry & frangipane tart with cardamom cream
450:- (504:-)

Dryckesrekommendation Oscar II

Stromma Eco lager & Snaps
Domaine Bousquet Reserve Pinot Noir
Calvet Limited Release Sauternes

Meny Carl XVI Gustaf

Portergravad biff med flagad Västerbottensost, pinjenötter och surdegsknäcke
SPorter-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
SWild-strawberry parfait with brittle

582:- (652:-)

Dryckesrekommendation Carl XVI Gustaf

Stromma Eco Lager & Snaps
Bonterra Chardonnay
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

415:- (465:-)

Dryckesrekommendation Gustaf VI Adolf

Jurtschitsch Stein Grüner Veltliner
Petit Clos Pinot Noir
Bricco Quaglia d'Asti

Meny Gustaf III

3 svenska canapéer (löjrom, Grevéost, och gubbröra)
3 Swedish canapés (whitefish roe, 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 moreller
Mocha mousse with rum-marinated cherries

683:- (765:-)

Dryckesrekommendation Gustaf III

Pol Roger Brut Réserve, Champagne
Corvers Kauter Terra 50
Château L'Hospitalet La Réserve Rouge
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

530:- (594:-)

Dryckesrekommendation Karl XII

Stromma Eco Lager & Snaps
Beronia, Rioja
Bricco Quaglia d'Asti

Meny Gustav Vasa - vegetarisk

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

441:- (494:-)

Dryckesrekommendation Veg

Soalheiro Alvarinho
Parajes Del Valle Monastrell
Bricco Quaglia d'Asti

OBS! 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.



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 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. Valid April 1-2022 – March 31-2023.



STRÖMMA
KANALBOLAGET

