

S/S Stockholm middag DINNER MENU

KROGAREN
REKOMMENDATIONER

Meny 1

SOS - tre sorters sill, kryddost, gräslök, krasse, gräddfil, färskpotatis

Herring platter with three kinds of herring, cheese, chives, cress, sour cream, new potatoes

Majskyckling - baconrösti, bondbönor, gröna ärtor, madeiragräddsås, ostronskivling

Corn chicken breast - bacon rösti, broad beans, green peas, madeira cream sauce; oyster mushrooms

Vaniljglass - marinerade bär, grädde, sockerkaka

Vanilla ice cream, berry compote, mascarpone cream, sponge cake

415:- (465:-)

Dryckesrekommendationer

Jurtschitsch Stein Grüner Veltliner

Domaine Bousquet Reserve Pinot Noir

Bricco Quaglia d'Asti

295:- (369:-)

Meny 2

Skogssvamptoast - Wrångebäcksost, surdegsbröd, tryffel

Mushroom toast - Wrångebäcks cheese, sourdough bread, truffles

Havsabborre - broccoli, kronärtskocka, saffransris, musslor, tomatsmörsås

Seabass - broccoli, artichoke, saffron rice, mussels, tomato butter sauce

Skånsk ostkaka - persika, hallon, amaretto, vaniljgrädde

Cheesecake - peach, raspberry, amaretto, vanilla cream

483:- (541:-)

Dryckesrekommendationer

Ferrari Brut Organic

Bonterra Chardonnay

Calvet Limited Release Sauternes

295:- (369:-)



S/S Stockholm middag *DINNER MENU*

Meny 3

Kräft- och räkcocktail – curry rhode island, ärtor, tomat, avokado, champinjoner, krispsallad
Prawn/crayfish cocktail - Rhode Island with curry, peas, tomatoe, avocado, mushrooms, crispy salad

Ångbåtsbiff - ryggbiff, stekt lök, saltgurka, rostad potatis, kalvsky, pepparrotsgrädde
Steamship steak - sirloin steak, fried onions, pickled cucumber, roasted potatoes, veal jus, horseradish cream

Fattiga riddare - brioche, vaniljsås, kolasås, äpple
French toast, brioche, custard, toffee, apple
530:- (594:-)

Dryckesrekommendationer

Corvers Kauter Terra 50 Riesling
Château L'Hospitalet La Réserve Rouge
Tokaj Late Harvest
295:- (369:-)

.....

Meny 4

Inkokt sparris - hollandaise på brynt smör, bakat ägg, krutonger, parmesan
Cold poached asparagus - hollandaise on browned butter, baked eggs, croutons, parmesan

Lammrostbiff - potatisgratäng, getost, ärtor ala francaise, rostad vitlökssås
Lamb roast beef - potato gratin, goat cheese, peas ala francaise, roasted garlic sauce

Crème brûlée - inkokt rabarber, jordgubbssorbet, drömmar
Creme brulee - rhubarb compote, strawberry sorbet, biscuits
625:- (700:-)

Dryckesrekommendationer

Corvers Kauter Terra 50 Riesling
Fontanafredda Piemonte Barbera
Calvet Limited Release Sauternes
295:- (369:-)



S/S Stockholm middag *DINNER MENU*

Meny Vegan

Socca galette, auberginekaviar, belugalinser, avokadokräm

Socca galette, aubergine caviar, puy lentils, avocado pure

Polenta - kastanjer, butternutpumpa, svamp, purjolök, jordärtskocka, hasselnötspesto

Polenta - kale, chestnuts, butternut pumpkin, mushrooms, leek, Jerusalem artichoke, hazelnut pesto

Chokladkräm, lingonsorbet, grädde, maräng

Dark chocolate cream, lingonberry sorbet, cream, meringue

483:- (541:-)

Dryckesrekommendationer

Albet i Noya Lignum Blanc

Piccini Patriale Rosso

KWV Muscadel Red

295:- (369:-)

.....

Den veganska menyn serveras endast då hela sällskapet beställt den.

Vid val av övriga menyer anpassas beställd meny till eventuella matpreferenser.

The vegan menu is only served when the entire party orders it.

When other menus are selected, the ordered menu can be adapted to any food preferences.

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

