

M/S Waxholm III middag DINNER MENU

Krögaren
rekommenderar

Meny Havsörnen

Skärgårdsassiett - ett urval av svenska delikatesser
Archipelago plate - a selection of Swedish delicacies

Ugnsbakad torsk med räkor, ägg, pepparrot och brynt smör
Oven-baked cod with shrimp, egg, horseradish and browned butter

Punschparfait med blonda russin och liten kaka
Punsch parfait with golden raisins and cookie

582:- (652:-)

Dryckesrekommendationer

Stromma Eco lager & snaps
Bonterra Chardonnay
Calvet Limited Release Sauternes

Meny Skraken

Carpaccio på portergravad biff med Västerbottensostkräm, pinjenötter och grissini
Carpaccio of stout-marinated steak with Västerbotten cheese cream, pine nuts and grissini

Ångad röding med Sandefjordsmör och forellrom
Steamed Arctic char with Sandefjord butter and trout caviar

M/S Waxholm III:s chokladdessert - kaka, mousse och glass med hallonsås
M/S Waxholm III's chocolate dessert - cookie, mousse and ice cream with raspberry sauce
553:- (619:-)

Dryckesrekommendationer

Stromma Eco lager & snaps
Corvers Kauter Terra 50
KWV Muscadel Red



STRÖMMA
KANALBOLAGET



M/S Waxholm III middag DINNER MENU

Meny Sothönan

Kallrökt lax med blini, dijon- och örtsmetana

Cold-smoked salmon with blini, Dijon & herb smetana

Kyckling med parmesanvelouté, rostad plommontomat och sesamfrön

Chicken with parmesan velouté, roasted plum tomatoes and sesame seeds

Vit chokladpannacotta med rabarber och jordgubbar

White-chocolate panna cotta with rhubarb and strawberries

415:- (465:-)

Dryckesrekommendationer

Jurtschitsch Stein Grüner Veltliner Eco

Petit Clos Pinot Noir

Tokaj Late Harvest

.....

Meny Ejdern

Sallad Niçoise med sotad tonfisk

Salad Niçoise with charred tuna

Lamm Bourguignon

Lamb Bourguignon

Marängswiss med jordgubbar

Meringues & whipped cream with strawberries

506:- (567:-)

Dryckesrekommendationer

Hubert Beck Pinot Blanc

Château Robin Des Moines Saint-Emillion

Bricco Quaglia Moscato d'Asti



M/S Waxholm III middag DINNER MENU

Meny Svanen – ”Klassikern”

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:-)

Dryckesrekommendationer

Stromma Eco lager & snaps
Beronia Rioja Eco
Bricco Quaglia Moscato d’Asti

.....

Meny Skarven – Vegansk

Ceviche på tomat, mango, sparris, avocado och granatäpple serveras med focaccia
Ceviche of tomato, mango, asparagus, avocado and pomegranate served with focaccia

Fylld filodeg med Ninonsås och sauterad kål
Filled filo pastry with Sauce Ninon and sautéed cabbage

Ananascarpaccio med hallonsorbet och havresmulor
Pineapple carpaccio with raspberry sorbet and oat crumbs
441:- (494:-)

Dryckesrekommendationer

Soalheiro Alvarinho
Parajes Del Valle Monastrell//Corvers Kauter Terra 50
Bricco Quaglia Moscato d’Asti

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.



M/S Waxholm III middag 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. Menu valid 1st of April 2022 until 31st of March 2023.



STRÖMMA
KANALBOLAGET

