

M/S Angantyr middag DINNER MENU

1 april 2023 – 31 mars 2024

Förbeställ ett av våra komponerade menypaket - notera att alla måste välja samma meny. Meddela kostavvikelser, antal personer, meny- och dryckesval senast två veckor, (helst tidigare), innan arrangemangsdatum. Deltagarantal kan justeras senast fem vardagar innan arrangemangsdatum.

Kindly choose one of our set menus below. Please note that you choose the same menu for the whole group. We need your number of guests, any food restrictions or allergies, choice of menu and drinks as soon as possible but at the latest two weeks prior to the event. Number can be amended up to five weekdays in advance.

Meny Aspön

Carpaccio på oxfilé, parmesan, rostade pinjenötter och rucola

Carpaccio on beef fillet, parmesan, roasted pine nuts and rocket salad

Lammrostbiff med rostad potatis, bakad tomat, vitlökssky och karljohansvamp

Lamb roast beef with roasted potatoes, baked tomato, garlic jus and porcini mushroom

Vit chokladmousse med rabarber i Grand Marnier

White chocolate mousse with rhubarb in Grand Marnier

555:- (622:- ink moms)

Dryckesrekommendationer

Le Versant Pinot Noir Eco

Alain Jaume Champauvins Eco

Tokaj Late Harvest

320:- (400:- ink moms)

Fler menyer på nästa sida!



STRÖMMA
KANALBOLAGET

M/S Angantyr middag DINNER MENU

Meny Djurö

Vit sparrisvelouté med tångkaviar
White asparagus velouté with seaweed caviar

Kroppkakor fyllda med prästost och svamp, toppad med lingon, färsk tryffel,
brynt smör och rotfruktschips
*Potato dumplings filled with wild mushrooms and Präst cheese, topped with fresh truffle,
browned butter and root vegetable chips*

Havtornspannacotta
Sea buckthorn panna cotta

495:- (554:- ink moms)

Dryckesrekommendationer

Verdicchio Superiore Casal di Serra Eco
Le Versant Pinot Noir Eco
Calvet Limited Release Sauternes

310:- (388:- ink moms)

.....

Meny Fåglarö

Toast Skagen på surdegsbröd toppad med löjrom
Toast "Skagen" - shrimp, dill and mayonnaise on sourdough bread topped with roe

Halstrad lax med ugnsbakad fänkål, sauterad färskpotatis och enbärsaioli
Grilled salmon with oven-baked fennel, sautéed new potatoes and juniper aioli

Vit chokladpannacotta med hallonkompott
White chocolate panna cotta with raspberry compote

457:- (512:- ink moms)

Dryckesrekommendationer

Verdicchio Superiore Casal di Serra
Hubert Beck Pinot Blanc Eco
Bricco Quaglia d'Asti

332:- (415:- ink moms)



STRÖMMA
KANALBOLAGET