

M/S Enköping 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.

**Krögaren
rekommenderar**

Enköping

Skaldjursröra på grovt surdegsbröd toppas med sikrom och dill
Mix of shellfish on sourdough bread topped with roe and dill

Majskyckling med svampragu, rödvinsås och rostad potatis
Corn-fed chicken with mushroom ragout, red wine sauce and roasted potatoes

Vaniljpannacotta toppad med färsk frukt och havre crunch
Vanilla pannacotta topped with fresh fruit and oat crunch

457:- (512:- ink moms)

Dryckesrekommendationer

Stromma Eco Lager
Château L'Hospitalet La Réserve Rouge Eco
Bricco Quaglia d'Asti

375:- (469:- ink moms)

Fler menyer på nästa sida!



STRÖMMA
KANALBOLAGET

M/S Enköping middag DINNER MENU

Lagnö

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

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

Brownie med glass, Bourbonsirap och kaksmulor
Brownie with ice cream, Bourbon syrup and cookie crumbs

585:- (655:- ink moms)

Dryckesrekommendationer

Stromma Eco Lager
Les Cassagnes de La Nerthe Eco
Calvet Limited Release Sauternes

385:- (481:- ink moms)

.....

Fisksätra

M/S Enköpings Gubbröra med rostad kavring
"Gubbröra"- eggs, herring, mayonnaise on roasted rye bread"

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

Äppelpaj med vaniljgrädde och färska bär
Apple pie with vanilla cream and fresh berries

565:- (633:- ink moms)

Dryckesrekommendationer

Stromma Eco Lager & snaps
Beronia Eco, Rioja
Calvet Limited Release Sauternes

385:- (481:- ink moms)



STRÖMMA
KANALBOLAGET

M/S Enköping middag DINNER MENU

Saltsjön

Laxtartar med picklad kålrabbi, örter och majonnäs smaksatt med yuzu, rökig soya och rostad vitlök
Salmon tartare with pickled kohlrabi, herbs and mayonnaise flavored with yuzu, smoky soy and roasted garlic

Ugnsbakad rödingfilé med sparris, ostcrème och rostad potatis
Oven-baked char fillet with asparagus, cheese cream and roasted potatoes

Chokladmousse med körsbärskompott toppad med kaffecrunch
Chocolate mousse, with cherry compote topped with coffee crunch

515:- (577:- ink moms)

Dryckesrekommendationer

Corvers Kauter Terra 50 Riesling Eco
Chablis Louis Robin
Calvet Limited Release Sauternes

370:- (463:- ink moms)

.....

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

Hallonsorbet med färsk frukt, Bourbonsirap och kaksmulor
Raspberry sorbet with fresh fruit, Bourbon syrup and cookie crumbs

495:- (554:- ink moms)

Dryckesrekommendationer

Ruida Domo Cava Brut Eco
Sancerre Les Baronnes
Bricco Quaglia d'Asti

327:- (409:- ink moms)

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)



STRÖMMA
KANALBOLAGET