

M/S Gustaf III 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**

Oscar II

Gubbröra på mörkt bröd med Västerbottensostflarn

"Gubbröra" - egg, herring, mayonnaise on rye bread with Västerbotten cheese tulle

Klassisk Wallenbergare med rårörda lingon och potatispuré

"Wallenbergare" (breaded minced veal, cream & egg yolks) with lingonberries and mashed potatoes

Crème brûlée smaksatt med citron, karamellsås

Crème brûlée, lemon flavoured) caramel sauce

464:- (520:- ink moms)

Dryckesrekommendationer

Stromma Eco Lager & snaps

Grillo Natural Eco

Calvet Limited Release Sauternes

Fler menyer på nästa sida!



STRÖMMA
KANALBOLAGET

M/S Gustaf III middag DINNER MENU

Gustaf VI Adolf

Fartygets smörrebröd med räkor, lax och pepparrot

Mix of shrimps, salmon and horseradish on rye bread

Kyckling med Västerbottensvelouté samt rostad tomat med sesamfrö

Chicken with Västerbotten cheese velouté, roasted tomato with sesame seed

Hasselnötsparfait med moccasås och liten kaka

Hazelnutparfait, mocca sauce and cookie

457:- (512:- ink moms)

Dryckesrekommendationer

Stromma Eco Lager & snaps

Le Versant Pinot Noir Eco

Tokaj Late Harvest

....

Drottning Kristina

SOS - smör, ost och sill

SOS - three kinds of herring with condiments

Klassisk Ångbåtsbiff

Steamboat steak with onions and pickled cucumber

Vaniljglass med säsongens bär

Vanilla ice cream with seasonal berries

527:- (590:- ink moms)

Dryckesrekommendationer

Stromma Eco Lager & snaps

Alain Jaume Champauvins Eco

Bricco Quaglia d'Asti



STRÖMMA
KANALBOLAGET

M/S Gustaf III middag DINNER MENU

Carl XVI Gustav

Carpaccio på Portergravad biff med Västerbottensostkräm och pinjenötter
Porter marinated beef carpaccio, Västerbotten cheese cream and pine seeds

Ångad röding med Sandefjordssmör och forellrom, rotfruktsjulienne
Steamed char with "Sandefjords" butter, trout roe and root vegetable julienne

Waxholm III:s chokladdessert - kaka, mousse och glass med hallonsås
Waxholm III:s triple chocolate - cake, mousse and ice cream with raspberry sauce

580:- (650:- ink moms)

Dryckesrekommendationer

Perricone Natural Eco
Arrogant Frog Chardonnay Eco
Domaine Pouderoux Maury Eco

.....

Gustav III

3 svenska canapéer
3 Swedish canapées

Smörrebröd Nicoise med sotad tonfisk
Salad Nicoise with charred tuna

Oxfile Wellington med madeirasås, sallad
Beef Wellington with Madeira sauce and salad

Bakad ananas med mörk rom, pinjenötter och vaniljglass
Baked pineapple with dark rum, pine seeds and vanilla ice cream

692:- (775:- ink moms)

Dryckesrekommendationer

Pol Roger Brut Réserve Champagne
Verdicchio Superiore Casal di Serra Eco
Alain Jaume Champauvins
Tokaj Late Harvest



STRÖMMA
KANALBOLAGET

M/S Gustaf III middag *DINNER MENU*

Gustav Vasa (vegetarisk/vegetarian)

Ceviche på melon, mango, sparris, avocado och granatäpple
Ceviche – melon, mango, asparagus, avocado and pomegranate

Svampfylld savojkål med kryddig paprikasås
Mushroom ragout in savoy cabbage whit a spicy bellpepper sauce

Ananascarpaccio med hallonsorbet
Pineapple carpaccio with raspberry sorbet

482:- (540:- ink moms)

Dryckesrekommendationer

Corvers Kauter Terra 50 Riesling Eco
Parajes Del Valle Monastrell Eco
Bricco Quaglia d'Asti



STRÖMMA
KANALBOLAGET