

# M/S Gustafsberg VII Lunchmeny LUNCH 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.*

## FÖRRÄTTER/Starters

Örtsallad med rökt hjortinnanlår, syltad rödlök och pepparrotsvinaigrette  
*Herb salad with smoked deer, pickled red onions and horseradish vinaigrette*

Toast Gustafsberg VII (senapsräkor med hackat ägg, dill, senapssås toppad med löjrom  
*Toast Gustafsberg VII (mustard shrimps with chopped hard-boiled eggs, dill, mustard sauce, topped with vendace roe*

Avokadosalsa med lagrad prästost, syltad fänkål och ekologiskt knäckebröd (vegetarisk)  
*Avocado salsa with aged Präst cheese, pickled fennel and organic crisp bread (vegetarian)*

## HUVUDRÄTTER/Main courses

Ångad röding med räkor, gräslök och champagnesås  
*Steamed artichoke with shrimps, chive and champagne sauce*

Svenskt majskycklingbröst med svamp- och morotspuré, pepparsky, friterade rotfruktschips och potatiskaka  
*Swedish corn feed chicken breast with mushrooms and carrot purée, pepper gravy, root vegetables chips and potatoe cake*

Kroppkakor fyllda med svamp och Västerbottenost, brynt smör, lingon och rotfruktschips  
*Potato dumplings filled with mushrooms and Västerbottenost, browned butter, lingonberries and root vegetables chips*

## DESSERTER/Desserts

Chokladmousse med bärmarsmallows och havrekrisp  
*Chocolate mousse with berries marshmallows and oat crisp*

Vaniljglass med säsongen bär och mandelflarn  
*Vanilla ice cream with season berries and almonds crisp*

Apelsinbrûlée med färska hallon  
*Orange brûlée with fresh raspberry*

Smör, bröd och bordsvatten ingår  
*Butter, bread and table water are included*

Varmrätt 249:- (279:-Ink moms) Två rätter 318:- (356:- ink moms) Tre rätter 387:- (433:- ink moms)  
*Prices for 1, 2 or 3 courses*



**STRÖMMA**  
KANALBOLAGET