

M/S Gustafsberg VII 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**

Meny Värmdö

Biffcarpaccio toppad med löjrom, rödlök, Västerbottensost och tryffelvinaigrette
Beef carpaccio topped with vendace roe, red onion, Västerbotten cheese and truffle vinaigrette

Ångad torskrygg med kronärtskockspuré smaksatt med tryffel, citron beurre blanc,
toppad med boudin noirchips
Steamed cod with artichoke purée tasted with truffle, lemon beurre blanc, topped with boudin noir chips

Trippel chokladdessert med minibrownie, ganache, chokladcrunch, kokosglass och färska bär
Trippel chocolate dessert with mini brownie, ganache, chocolate crunch, coconut ice cream and fresh berries

540:- (605:- ink moms)

Dryckesrekommendationer

Stromma Eco Lager 4,2 % och 2 cl fartygets hemkryddade snaps
Corvers Kauter Terra 50 Riesling Eco
Domaine Poudereux Maury Eco

352:- (440:-)



STRÖMMA
KANALBOLAGET

M/S Gustafsberg VII middag *DINNER MENU*

Meny Gustafsberg

Toast Gustafsberg VII - räkor, dill, ägg, senapssås, toppad med löjrom
Toast Gustafsberg VII- shrimp, dill, eggs, mustard sauce, topped with vendace roe

Svenskt majsckycklingbröst 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*

Citroncheesecake med vaniljkokta rabarber och färska bär
Lemon cheesecake with vanilla cooked rhubarb and fresh berries

495:- (554:- ink moms)

Dryckesrekommendationer

Stromma Eco Lager 4,2 % och 2 cl fartygets hemkryddade snaps
Le Versant Pinot Noir Eco
Calvet Limited Release Sauternes

344:- (430:- ink moms)

.....

Meny Yxlan

Friterad Vannameiräka i kataifideg med sjögrässallad, citronmajonnäs och syltad gurka
Fried Vannamei shrimp rolled in kataifi doe with sea grass salad, lemon mayonnaise and pickled cucumber

Hjortinnanlår med halstrad svamppolenta , jordärtskockschips, rödvinssky smaksatt
med fikon och potatipuré med Västerbottensost
*Deer with fried mushrooms polenta, Jerusalem artichoke chips, red wine sauce tasted with dates and
Västerbotten cheese potatoes purée*

Chokladparfait med hjortron och mandel crisp
Chocolate parfait with cloud berry's and almond crisp
585:- (655:- ink moms)

Dryckesrekommendationer

Chablis Louis Robin
Château L'Hospitalet La Réserve Rouge Eco
Tokaj Late Harvest

396:- (495:- ink moms)



STRÖMMA
KANALBOLAGET

M/S Gustafsberg VII middag DINNER MENU

Meny Fjäderholmarna

Kalvfile vitello tonnato med rostade kapris, soltorkade tomater och syltad fänkål
Veal filet Vitello Tonnato with roasted capers, sun dried tomato and pickled fennel

Halstrad röding med romsås, rädisor, Spritärtor och hasselbackspotatis
Fried Artic Char with roe sauce, radish, liquorice peas and Hasselbacks potatoes

Tarte tatin med persika, valnötter och vaniljglass
Tarte Tatin with peach, walnuts and vanilla ice cream

510:- (571:- ink moms)

Dryckesrekommendationer

Musella Valpolicella Superiore Ripasso Eco
Sancerre Les Baronnes
Calvet Limited Release Sauternes

415:- (519:- ink moms)

.....

Meny Skrattmåsen – vegetarisk/ *vegetarian*

Avokadosalsa med syltad rödlök och Solmarkas ekologiska knäckebröd
Avocado salsa with pickled red onion and Solmarka's organic crispbread

Savoykålsballotine fyllda med svamp- och grönsaksbrunoise, tryffelsky och smördegs knyte
fyllt med syltad smålök och soyakaramell
*Savoy cabbage ballotine stuffed with mushrooms and vegetables brunoise, truffle sky and puff pastry
knot with pickled onions and soya caramel*

Rabarberkompott, färska bär och havrekakor med dadlar
Rhubarb compote, fresh berries and oat cookies with dates

460:- (515:- ink moms)

Dryckesrekommendationer

Hubert Beck Pinot Blanc Eco
Terre de Mistral Côtes du Rhône Reserve Eco
Bricco Quaglia d'Asti

356:- (445:- ink moms)



STRÖMMA
KANALBOLAGET

M/S Gustafsberg VII middag DINNER MENU

Meny Skärgårdsklassiker

S.O.S. - tre sorters sill med smör, bröd och ost
S.O.S. – three kinds of herring with butter, bread and cheese

Ångbåtsbiff med rostad färskpotatis, stekt rödlök och rödvinskyl
Steamship Salisbury steak with roast new potatoes, fried onion and red wine jus

Säsongens bär med vaniljglass
In-season berries with vanilla ice cream

457:- (512:- ink moms)

Dryckesrekommendationer

Stromma Eco Lager 4,2 % och 2 cl fartygets hemkryddade snaps
Terre de Mistral Côtes du Rhône Reserve Eco
Calvet Limited Release Sauternes

338:- (423:- ink moms)



STRÖMMA
KANALBOLAGET