

M/S Östanå I 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.

Matrosen

Portvinscarpaccio - oxfilé, parmesan, rostade pinjenötter, ruccola samt tryffel

Port-wine carpaccio - beef fillet, parmesan cheese, toasted pine nuts, rocket and truffle

Enbärshalstrad röding med sparris, dillsås och potatiskrosett

Juniper-seared Arctic char with asparagus, dill sauce and potato croquette

Vit chokladmousse med rabarber i Grand Marnier

White chocolate mousse with rhubarb in Grand Marnier

457:- (512:- ink moms)

Dryckesrekommendationer

Le Versant Pinot Noir Eco

Hubert Beck Pinot Blanc Eco

Calvet Limited Release Sauternes

320:- (400:- ink moms)



STRÖMMA
KANALBOLAGET

M/S Östanå I middag DINNER MENU

Seglaren

Lättgravad rödingfilé, löjrom, syrat äpple, brynt smöremulsion och blomkål
Lightly cured Arctic char fillet, vendace roe, pickled apple, browned butter emulsion and cauliflower

Flankstek med Karl-Johankräm, potatiskaka med Västerbottenost samt rödvinskys
Flank steak with porcini cream, potato cake with Västerbotten cheese and red wine jus

Hjortronparfait med mandelflarn
Cloudberry parfait with almond brittle

584:- (654:- ink moms)

Dryckesrekommendationer

Verdicchio Superiore Casal di Serra
Musella Valpolicella Superiore Ripasso Eco
Bricco Quaglia d'Asti

332:- (415:-)

.....

Kaptenen

Sotad tonfisk, Aji amarillokräm, konfiterad sötpotatis, forellrom och rischipsdashi
Blackened tuna, Aji Amarillo cream, sweet potato confit, trout roe and dashi rice crisps

Rosastekt lammytterfilé med saltbakade betor, chèvrekräm, rostade rotfrukter och rosmaringlaze
Roast lamb sirloin with salt-baked beets, chèvre cream, roasted root vegetables and rosemary glaze

Triologi på choklad - brownie, hallon samt dulce de leche
Chocolate trilogy - brownie, raspberry and dulce de leche

605:- (678:- ink moms)

Dryckesrekommendationer

Bio Grüner Veltliner Eco
Alain Jaume Champavins Eco
Domaine Pouderoux Maury

292:- (365:- ink moms)



STRÖMMA
KANALBOLAGET

M/S Östanå I middag DINNER MENU

Jungman

Tataki på gravad hjort, pepparrot, picklade kantareller, rödbetscrème och jordärtskockschips
Cured venison tataki, horseradish, pickled chanterelles, beetroot cream and artichoke crisps

Smörstekt torsk med ugnsbakad spetskål, Champagnesås och potatis
Butter-fried cod with baked pointed cabbage, champagne sauce and potatoes

Passionsfruktscheesecake
Passion fruit cheesecake

583:- (653:- ink moms)

Dryckesrekommendationer

Perricone Natural Eco
Arrogant Frog Chardonnay Eco
Tokaj Late Harvest

292:- (365:-)

.....

Ankaret vegetariskt/ *vegetarian*

Vit sparrisvelouté med tångkaviar
White asparagus velouté with seaweed caviar

Kroppkakor fyllda med prästost och svamp, lingon, färsk tryffel, brynt smör och rotfruktschips
Potato dumplings filled with Präst cheese and mushrooms, lingonberries, truffle, browned butter and root-vegetable crisps

Havtornspannacotta
Sea buckthorn panna cotta

495:- (554:- ink moms)

Dryckesrekommendationer

Verdicchio Superiore Casal di Serra
Le Versant Pinot Noir Eco
Calvet Sauternes Réserve du Ciron

310:- (388:- ink moms)

