

M/S Prins Carl Philip 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.

Drottningholm

Chèvretoast på salladsbädd med honung, vitlök och rostade pumpafrön
Chèvre toast on a bed of lettuce with honey, garlic and roasted pumpkin seeds

Svenska köttbullar med potatispuré, gräddsås, rårörda lingon och pressgurka
Swedish meatballs with mashed potatoes, cream sauce, lingonberry and pickled cucumber

Svensk äppelpaj med vaniljsås
Swedish apple pie with vanilla custard

457:- (512:- ink moms)

Dryckesrekommendationer

Corvers Kauter Terra 50 Riesling, Rheingau (DE)
Terre de Mistral Côtes du Rhône Reserve, Rhône (FR) Eco
Calvet Limited Release Sauternes, Bordeaux (FR)

292:- (365:- ink moms)



STRÖMMA
KANALBOLAGET

M/S Prins Carl Philip middag DINNER MENU

Prins Carl Philip Vegetarian

Rostade rödbetor på salladsbädd med pepparrotscrème och palsternackschips
Roasted beetroot on a bed of salad with horseradish cream and parsnip chips

Soja- och linsbullar med potatispuré, gräddsås, råörda lingon och pressgurka
Soy and lentil balls with mashed potatoes, cream sauce, lingonberry and pickled cucumber

Chokladtårta med grädde och myltade hjortron
Chocolate cake with cream and cloudberries

457:- (512:- ink moms)

Dryckesrekommendationer

Bontempo Tempranillo Organico, La Mancha (ES) KRAV
Perricone Natural Bio, Sicilien (IT) Eco
Domaine Pouderoux Maury, Languedoc-Roussillon (FR) Eco

276:- (345:- ink moms)

.....

Lövön

Toast Skagen på mörkt rågröd, med löjrom, citron och dill
"Toast Skagen" – mix of shrimps on dark rye bread, with whitefish roe, lemon and dill

Lågtempad ryggbiff med potatisgratäng, rödvinssky och Café de Pariscrème
Slow-cooked sirloin steak with potato gratin, red wine sauce and Café de Paris crème

Vaniljpannacotta med yoghurt- och jordgubbscouils
Vanilla panna cotta with yogurt and strawberry coulis

510:- (571:- ink moms)

Dryckesrekommendationer

Soalheiro Alvarinho, Vinho Verde (PT) Eco
Musella Valpolicella Superiore Ripasso, Venetien (IT) Eco
Calvet Limited Release Sauternes, Bordeaux (FR)

292:- (365:- ink moms)



STRÖMMA
KANALBOLAGET

M/S Prins Carl Philip middag DINNER MENU

Kungshatt

Kallrökt laxtartar med pepparrotsfärskost, gurka, picklad silverlök samt rotfruktschips
Cold smoked salmon tartare with horseradish cream cheese, cucumber, pickled silver onion and root vegetable chips

Ångad Torskfilé med krämig skaldjurssås, bakad blomkål, kokt potatis och sockerärtor
Steamed cod fillet with creamy seafood sauce, baked cauliflower, boiled potatoes and sugar snap peas

Chokladkaka med blåbärsmousse, lemoncurd, färska bär och hallonpulver
Chocolate cake with blueberry mousse, lemon curd, fresh berries and dried raspberry powder

585:- (655:- ink moms)

Dryckesrekommendationer

Sancerre Les Baronnes, Loire (FR)

Chablis Louis Robin, Bourgogne (FR)

Domaine Pouderoux Maury, Languedoc-Roussillon (FR) Eco

308: - (385:- ink moms)



STRÖMMA
KANALBOLAGET