

M/S Mälar Victoria 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 Mälarklassiker

S.O.S (smör, ost och sill)

Herring platter – (three kinds of herring, bread and butter)

Klassisk ångbåtsbiff med rostad kulpotatis, stekt lök och rödvinssky

Steamboat steak with roasted potatoes, fried onions and red wine gravy

Vaniljglass med säsongens bär

Vanilla ice cream with seasonal berries

583:- (653:- ink moms)



STRÖMMA
KANALBOLAGET

M/S Mälar Victoria middag DINNER MENU

Meny Björkö

Öjebyröra - kräftstjärtar, kummin och Västerbottensost på surdegsbröd
"Öjebyröra" - crayfish tails, cumin and Västerbotten cheese on sourdough bread

Nattbakat lammlägg med rökt aioli, rostade rotfrukter och rödvinssås
Night-baked leg of lamb with smoked aioli, roasted root vegetables and red wine sauce

Marängsviss med jordgubbar och blåbär
Meringue Swiss with strawberries and blueberries

595:- (666:- ink moms)

.....

Meny Ängsön

Örtstekt sparris med salsa på tomat och avokado samt gremolata
Herb-roasted asparagus with tomatoes and avocado salsa and gremolata

Rotfruktsbiffar med ramslök, gråärter och bakad sötpotatis
Root fruit beef with spring onions, gray peas and baked sweet potatoes

Äppelpaj med vaniljsås
Apple pie with vanilla sauce

485:- (543:- ink moms)

Meny Älgön

Laxtartar med löjrom på rågbröd
Salmon tartare with whitefish roe on rye bread

Halstrad rödingfilé med skaldjurssås, dillslungad potatis med fänkål och kräftstjärtar
Grilled char fillet with seafood sauce, dill-tossed potatoes with fennel and crayfish tails

Espressobrûlée med citrussorbet
Espresso brûlée with citrus sorbet

457:- (512:- ink moms)



STRÖMMA
KANALBOLAGET