

# M/S Waxholm III middag DINNER MENU

1 april – 14 augusti 2023

Förbeställ ett av våra komponerade meny paket - notera att alla måste välja samma meny. Meddela kostavvikeler, antal personer, meny- och dryckesval senast två veckor, (helst tidigare), innan arrangemangs datum. Deltagarantal kan justeras senast fem vardagar innan arrangemangs datum.

*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

## Havsörnen

Skärgårdsassiett - ett urval av delikatesser i säsong  
*Archipelago platter - a selection of delicacies in season*

Pocherad torsk med räkor, ägg, pepparrot och brynt smör  
*Poached cod with shrimps, egg, horseradish and browned butter*

Hasselnötsparfait med moccasås och liten kaka  
*Hazelnutparfait with mocca sauce and cookie*

603:- (675:- ink moms)

## Dryckesrekommendationer

Stromma Eco Lager & snaps  
Verdicchio Superiore Casal di Serra Eco  
Tokaj Late Harvest

Fler menyer på nästa sida!



# M/S Waxholm III middag DINNER MENU

## Skraken

Carpaccio på Portergravad biff med Västerbottensostkräm och pinjenötter  
*Porter marinated beef carpaccio, Västerbotten cheese cream and pine seeds*

Ångad röding med Sandefjordssmör och forellrom, julienne  
*Steamed char with "Sandefjords" butter with trout roe and julienne*

Waxholm III:s chokladdessert - kaka, mousse och glass med hallonsås  
*Waxholm III:s triple chocolate - cake, mousse and ice cream with raspberry sauce*

580:- (650:- ink moms)

## Dryckesrekommendationer

Perricone Natural Eco  
Arrogant Frog Chardonnay Eco  
Domaine Pouderoux Maury Eco

.....

## Sothönan

Fartygets smörrebröd med räkor, lax och pepparrot  
*Mix of shrimps, salmon and horseradish on rye bread*

Kyckling med Västerbottensvelouté samt rostad tomat med sesamfrö  
*Chicken with Västerbotten cheese velouté, roasted tomato with sesame seed*

Crème brûlée smaksatt med citron, karamellsås  
*Crème brûlée (lemon flavoured), caramell sauce*

457:- (512:- ink moms)

## Dryckesrekommendationer

Stromma Eco Lager & snaps  
Le Versant Pinot Noir Eco  
Calvet Limited Release Sauternes



STRÖMMA  
KANALBOLAGET

# M/S Waxholm III middag DINNER MENU

## Ejdern

Sallad Nicoise med sotad tonfisk

*Salad Nicoise with charred tuna*

Lammracks med örtsky, mintgelé och potatisgratäng

*Rack of lamb with herb sauce, mint jelly and gratinated potatoes*

Bakad ananas med mörk rom, pinjenötter och vaniljglass

*Baked pineapple, dark rhum, pine seeds and vanilla ice cream*

571:- (640:- ink moms)

## Dryckesrekommendationer

Sancerre Les Baronne

Les Cassagnes de La Nerthe Eco

Calvet Limited Release Sauternes

.....

## Svanen – ”Klassikern”

S.O.S - smör, ost och sill

*S.O.S - three kinds of herring with condiments*

Klassisk Ångbåtsbiff

*Steamboat steak with onions and pickled cucumber*

Vaniljglass med säsongens bär

*Vanilla ice cream with seasonal berries*

527:- (590:- ink moms)

## Dryckesrekommendationer

Stromma Eco Lager & snaps

Alain Jaume Champauvins Eco

Bricco Quaglia d'Asti



# M/S Waxholm III middag DINNER MENU

## Tärnan

Löjrom med tillbehör och rostat bröd  
*Whitefish roe with toast and condiments*

Oxfilé Wellington med madeirasås, sallad  
*Beef Wellington, Madeira sauce and salad*

Punschparfait med blonda russin och liten kaka  
*Arrack parfait, sultana raisins and cookie*

621:- (696:- ink moms)

## Dryckesrekommendationer

Chablis Louis Robin  
Musella Valpolicella Superiore Ripasso Eco  
Calvet Limited Release Sauternes

.....

## Skarven (Vegetarisk/vegetarian)

Ceviche på melon, mango, sparris, avocado och granatäpple  
*Ceviche – melon, mango, asparagus, avocado and pomegranate*

Svampfyllt savojkål med kryddig paprikasås  
*Mushroom ragout in savoy cabbage whit a spicy bellpepper sauce*

Ananascarpaccio med hallonsorbet  
*Pineapple carpaccio with raspberry sorbet*

482:- (540:- ink moms)

## Dryckesrekommendationer

Corvers Kauter Terra 50 Riesling Eco  
Parajes Del Valle Monastrell Eco  
Bricco Quaglia d'Asti

.....

