

# M/S Gustafsberg VII *Lunch*

Måndag till fredag 1 april 2024 - 31 mars 2025

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.*

## FÖRRÄTTER/Starters

Örtsallad med rökt hjortinnanlår, syltad rödlök och pepparrotsvinaigrette  
*Herb salad with smoked deer, pickled red onions and horseradish vinaigrette*

Toast Gustafsberg VII - räkor, dill, ägg, senapssås, toppad med löjrom  
*Toast Gustafsberg VII - shrimps, dill, egg, mustard sauce topped with vendace roe*

Salsa på gulbetor och tomater med syltad rödlök och Solmarkas ekologiska knäckebröd  
*Salsa with yellow beetroot and tomatoes with pickled red onions and Solmarka organic crisp bread*

## HUVUDRÄTTER/Main courses

Ugnsbakad röding med handskalade räkor, sockerärter och champagnesås  
*Oven baked artichoke with shrimps, mange tout and champagne sauce*

Vitlöks- och honungsmarinerat majs kycklingbröst med pepparsky, sockerärter och jordärtskockschips  
*Garlic and honey marinated corn fed chicken breast with pepper jus, sweet potato puree, sugar snaps and artichoke chips*

Kroppkakor fyllda med svamp och Västerbottenost, brynt smör, lingon och rotfruktschips  
*Potato dumplings filled with mushrooms and Västerbotten cheese, browned butter, lingonberries and root vegetables chips*

## DESSERTER/Desserts

Chokladmousse med maräng och havre crunch  
*Chocolate mousse with meringue and oats crisp*

Vaniljglass med säsongens bär, lättvispad grädde och rostad mandel  
*Vanilla ice cream with berries, lightly whipped cream and roasted almonds*

Apelsinbrûlée med färska hallon  
*Orange brûlée with fresh raspberries*

Smör, bröd och bordsvatten ingår  
*Butter, bread and table water are included*

Varmrätt 261:- (292:-) Två rätter 334:- (374:-) Tre rätter 406:- (455:-)  
*Prices for 1,2 or 3 courses*

*Priser i parentes är inklusive moms. Prices in brackets include VAT.*