

M/S Prins Carl Philip *Lunch*

1 april - 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, cost preferences, 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

Skagenröra på danskt rågbröd med sikrom, dill och citron
Mix of shrimp on rye bread with roe, dill and lemon

Carpaccio på betor, serveras med Västerbottenskräm, senapskål och rostad mandel
Carpaccio on beetroots, served with Västerbotten cheese cream and roasted almonds

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

HUVUDRÄTTER/Main courses

Smörstekt hälleflundra serveras med tryffelbakad blomkål, palsternackspuré, primörer och Chablisås
Butter-fried halibut served with truffle baked cauliflower, parsnip purée and Chablis sauce

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

Smörbakad rotselleri med jordärtskockspuré, belugalinser, gremolata, rostade frön och picklad scharlottenlök
Butter-baked celeriac with artichoke puree, beluga lentils, gremolata, roasted seeds and pickled shallots

DESSERTER/Desserts

Vaniljpannacotta med halloncoulis, citronmeliss och havreflarn
Vanilla pannacotta with raspberry coulis, lemon and oat flakes

Vaniljglass med jordgubbar och maräng
Vanilla ice cream with strawberries and meringue

Chokladmousse med maräng och havrecrunch
Chocolate mousse with meringue and oats crisp

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.