

M/S Prins Carl Philip

Middag/Dinner 1 april 2024 - 30 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.

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

KRÖGAREN REKOMMENDERAR

Meny Stadshuset 595:- (666:-)

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

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

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

Dryckesrekommendationer 396:- (495:-)

Le Versant Sauvignon Blanc, Languedoc-Roussillon (FR) Eco
Chablis Louis Robin, Bourgogne (FR)
Tokaj Late Harvest (HU)

Meny Söder Mälarstrand - vegetarisk/vegetarian 555:- (622:-)

Carpaccio på betor, serveras med Västerbottensostkräm, senapskål och saltrostade frön
Carpaccio on beetroots, served with Västerbotten cheese cream, rocket, and salt roasted seeds

Smörbakad rotselleri med jordärtskockspuré, belugalinsor, gremolata, rostade frön och picklad schalottenlök
Butter-baked celeriac with artichoke puré, beluga lentils, gremolata, roasted seeds and pickled shallots

Lime- och citronparfait med lakritsmaräng och halloncoulis
Lime and lemon parfait with licorice meringue and raspberry coulis

Dryckesrekommendationer 365:- (456:-)

Arrogant Frog Chardonnay Organic, Languedoc (FR)
Demarie Barbera d'Alba Superiore, Piemonte (IT) Eco
Fartygets dessertvin

Meny Långholmen 479:- (536:-)

S.O.S - tre sorters sill med smör, bröd och ost
S.O.S - three kinds of herring with butter, bread and cheese

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

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

Dryckesrekommendationer 420:- (525:-)

Strömma Eco Lager klass III 33cl & fartygets snaps 5cl
Le Versant Pinot Noir, Languedoc-Roussillon (FR) Eco
Bricco Quaglia d'Asti, Piemonte (IT)

.....

Meny Prins Carl Philip 610:- (683:-)

Ångad vit sparris med brynt smörhollandaise och färsk körvel
Steamed white asparagus with browned butter hollandaise and fresh chervil

Helstekt oxfilé med potatiskaka, konfiterad lök, madeirasky och örtsmör
Beef tenderloin with potato cake, confit onion, madeira sauce and herb butter

Dubbel chokladmousse med mocca och konjak toppad med björnbär
Double chocolate mousse with mocca and cognac topped with blackberries

Dryckesrekommendationer 428:- (535:-)

Corvers Kauter Terra 50 Riesling, Rheingau (DE) Eco
Chateau L'Hospitalet La Réserve Rouge, Languedoc-Roussillon (FR) Eco
Calvet Limited Release Sauternes, Bordeaux (FR)