

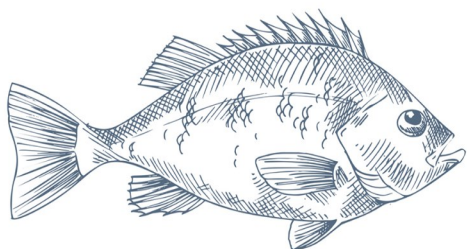
M/S MÄLAR VICTORIA

Middag / Dinner 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. Priser i parentes är inklusive moms. Med reservation för ändringar.

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. Prices in brackets include VAT. We reserve the right to make changes.

**KRÖGAREN
REKOMMENDERAR**



MENY MÄLARKLASSIKER SEK 643 (720)

S.O.S - smör, ost och sill

Herring platter – three kinds of herring, bread and butter

Klassisk ångbåtsbiff med rostad kulpotatis, stekt lök och rödvinsky
Steam boat steak with roasted potatoes, fried onions and red wine gravy

Vaniljglass med säsongens bär
Vanilla ice cream with seasonal berries

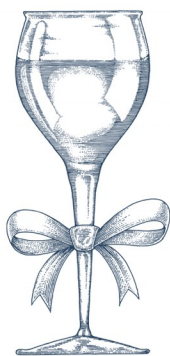
MENY BJÖRKÖ SEK 656 (735)

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

Nattbakat lammlägg med rökt aioli, rostade rotfrukter och rödvinsås
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





MENY ÄLGÖN SEK 503 (563)

Laxtartar med löjrom på rågröd
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

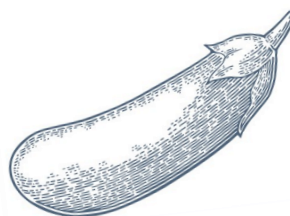
Espressobrûlée med citrussorbet
Espresso brûlée with citrus sorbet

MENY ÄNGSÖ (veg) SEK 535 (599)

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

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

Äppelpaj med vaniljsås
Apple pie with vanilla sauce



HÅLLBARHET

I vår restaurangverksamhet använder vi miljövänliga rengöringsmedel och arbetar aktivt för att minska användningen av engångsartiklar i plast. Vi serverar endast ekologiskt och etiskt märkt kaffe och te och aldrig fisk som har rött ljus i WWF's fiskguide.

SUSTAINABILITY

In our restaurants we only use environmentally friendly cleaning agents and work actively to reduce the use of single-use plastic items. We only serve organic and ethically labeled coffee/tea and never fish that has a red light in WWF's fish



Vill du veta mer om våra matkryssningar, julbord, båtutflykter och sightseeingturer titta in på stromma.se

Find out more about our cruises at stromma.se