

# M/S WAXHOLM III

**Middag / Dinner 11 aug 2025 – 31 dec 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 BODKOBLEN** SEK 675 (756)

Skärgårdsassiett - ett urval av säsongens smaker  
*Archipelago platter - a selection of delicacies in season*

Helstekt hjortytterfilé med mesostsås, äpple, kastanj och gelé  
*Roasted venison sirloin with Swedish whey cheese sauce, apple, chestnuts and jelly*

Vaniljpannacotta med nyponsås och mandelbiskvi  
*Vanilla pannacotta with rose hip sauce and almond cookie*



## **DRYCKESREKOMMENDATIONER**

Stromma Eco Lager 4,2 % 33 cl & Stromma akvavit  
Château L'Hospitalet La Réserve Rouge, Languedoc-Roussillon (FR) Eco  
Calvet Réserve du Citron Sauternes, Bordeaux (FR)

## **MENY RÖNNKOBLEN** SEK 640 (717)

Vol-au-vent med portvinsstuvad kalvbräns och liten sallad  
*Vol-au-vent with sweetbreads and port wine, small salad*

Ångad torsk med räkor, hackat ägg, pepparrot, dill och brynt smör  
*Steamed cod with shrimps, eggs, horseradish, dill and browned butter*

Bakat höstäpple med vaniljsås och kavringsmulor  
*Baked autumn apple, brown bread crumble and vanilla sauce*

## **DRYCKESREKOMMENDATIONER**

Leth Grüner Veltliner Familien Reserve, Niederösterreich (AT) Eco  
Chablis Patriarche Cuvée Léonce, Bourgogne (FR)  
Calvet Limited Release Sauternes, Bordeaux (FR)



## **MENY STENKOBLEN** SEK 503 (563)

Fartygets kräftskagen - kräftstjärtar, majonnäs, dill, pepparrot och Västerbottensost på solrosbröd

*Mix of crayfish, mayonnaise, dill, horseradish and Västerbotten cheese on sunflower seeds bread*

Majskycklingbröst Bourguinonne - smälök, champinjoner, bacon i rött vin, och potatispuré

*Corn-fed chicken Bourguinonne – onions, mushrooms, bacon in red wine sauce and potato puree*

Havtornsparfait med chokladsås och liten kaka

*Sea buckthorn parfait with chocolate sauce and small cookie*

### **DRYCKESREKOMMENDATIONER**

Stromma Eco Lager 4,2 % 33 cl & Stromma akvavit  
Demarie Barbera d'Alba Superiore, Piemonte (IT) Eco  
Calvet Limited Release Sauternes, Bordeaux (FR)

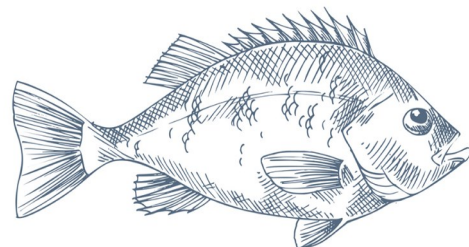
## **MENY UTTERKOBLEN** SEK 616 (690)

Vilttatar med kapris, saltgurka, lök och dijonmajonnäs

*Tartar of game with capers, pickled cucumber, onions and Dijon mayonnaise*

Ångad röding med musslor och monsunsås, smördegfleurong  
*Steamed char with mussels and monsoon sauce, puff pastry fleuron*

Bakad ananas med honung, mörk rom och rostade hasselnötter  
*Baked pineapple with honey, dark rum and roasted hazelnuts*



### **DRYCKESREKOMMENDATIONER**

Stromma Eco Lager 4,2 % 33 cl & Stromma akvavit  
Chablis Patriarche Cuvée Léonce, Bourgogne (FR)  
Tokaj Late Harvest (HU)

## **DRYCKESREKOMMENDATIONER**

Stromma Eco Lager 4,2 % 33 cl & Stromma akvavit  
Chateau La Caderie Authentique, Bordeaux (FR) Eco  
Bricco Quaglia d'Asti, Piemonte (IT)

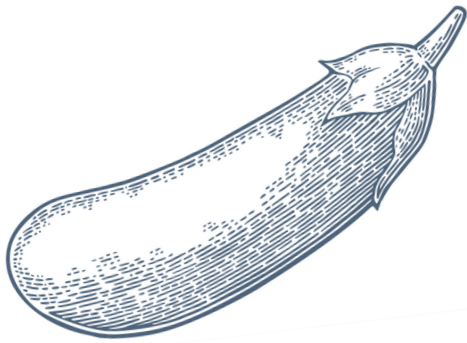


## **MENY TVIKOBLEN** SEK 555 (622)

Traditionell silltallrik med tre sorters sill, ägg och Västerbottensost  
*Traditional herring platter with three types of herring, egg, and Västerbotten cheese*

Klassisk ångbåtsbiff med stekt lök, skysås och saltgurka  
*Steamboat steak with fried onions, jus and pickled cucumber*

Vaniljglass med säsongens bär och slagen grädde  
*Vanilla ice cream with seasonal berries and whipped cream*



## MENY ÄLGKOBEN (veg) SEK 520 (582)

Ceviche på sparris, mango, tomat och avokado marinerad med lime, chili och koriander

*Ceviche - asparagus, mango, tomato, avocado marinated with lime, chilli and coriander*

Couscousfylld paprika med svampsås och säsongens primörer  
*Couscous-stuffed peppers with mushroom sauce and seasonal vegetables*

Bakad ananas med glass, lönnsirap och kokos  
*Baked pineapple with ice cream, maple syrup and coconut*

Den veganska menyn serveras endast då hela sällskapet beställt den  
*The vegan menu is only served when the entire party has ordered it*

## DRYCKESREKOMMENDATIONER

*Leth Grüner Veltliner Familien Reserve, Niederösterreich (AT) Eco*  
*Les Pierres Dorees Pinot Rouge, Languedoc-Roussillon (FR) Eco*  
*Tokaj Late Harvest (HU)*



## 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 WWFs 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 guide.*



Vill du veta mer om våra matkryssningar, julbord, båtutflykter och sightseeingturer titta in på [stromma.se](http://stromma.se)

*Find out more about our cruises at [stromma.se](http://stromma.se)*