

INFÖR DIN BOKNING/*Upon booking*

För att vi ska kunna planera ert evenemang på bästa sätt behöver vi några detaljer från er.

Vänligen skicka nedan information
senast två veckor före ert evenemang:

- Val av meny och dryck – alla måste välja samma meny
 - Specialkost och allergier
- Antal gäster – kan justeras fram till **fem vardagar** innan.

*We kindly ask you to send us the following information
no later than two weeks before your event:*

- *Menu and Drink selection – the same menu applies to the entire group.*
 - *Cost preferences*
- *Number of guests – can be adjusted up to **five** weekdays in advance.*

VÅRA DRYCKESPAKET/*Our Beverage packages*

Gäller endast där dryckespaketet erbjuds.

This apply only where beverage packages are offered.



I dryckespaketen ingår:

- Ett glas till förrätten
- Ett glas med påfyllning till varmrätten
- Ett glas till desserten

The beverage packages include:

- *One glass with the starter*
- *One glass with refills for the main course*
- *One glass with dessert*

SE VÅR MENY

See our Menu



M/S ANGANTYR

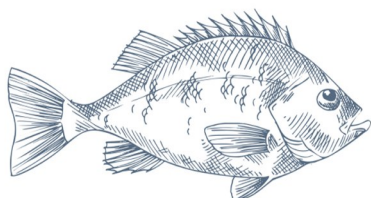
Middag/ *Dinner* 2026

**KRÖGAREN
REKOMMENDERAR**

MENY ASPÖ

SEK 660 (739)

Carpaccio på oxfilé med pecorinokräm, syrad svartkål och rostade pinjenötter
Beef fillet carpaccio with pecorino cream, pickled Tuscan kale and roasted pine nuts



Grillad lax med kräftsås, brynt smör och krossad potatis
Grilled salmon with crayfish sauce, browned butter and smashed potatoes

Tiramisu med amarettoskum och chokladflingor
Tiramisu with amaretto foam and chocolate flakes

DRYCKESREKOMMENDATIONER

SEK 415 (519)

Les Pierres Dorees Pinot Noir, Languedoc-Roussillon (FR) *Eco*
Gustave Lorentz Pinot Gris Evidence, Alsace (FR) *Eco*
Domaine Pouderoux Maury, Languedoc-Roussillon (FR) *Eco*

MENY DJURÖ (veg)

SEK 550 (616)

Tomatbruschetta på surdegstoast med
aubergineröra och balsamicokräm
*Tomato bruschetta on sourdough toast,
aubergine purée and balsamico cream*

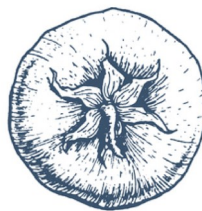
Svampstroganoff med krämig sojasås,
stekt grönkål och tofuchips
*Mushroom stroganoff with creamy
soy sauce, sautéed kale and tofu chips*

Äppelkompott med havresmulor och växtbaserad vaniljsås
Apple compote with oat crumble and plant-based vanilla sauce

DRYCKESREKOMMENDATIONER

SEK 410 (513)

Corvers Kauter Terra 50 Riesling, Rheingau (DE) *Eco*
Château L'Hospitalet La Réserve Rouge, Languedoc-Roussillon (FR) *Eco*
Tokaj Late Harvest (HU)



MENY FÅGLARÖ

SEK 645 (722)

Surf n Turf-råbiff med kammusslor, kurerat ägg och palsternackschips
Surf n Turf steak tartare with scallops, cured egg and parsnip chips

Långkokt oxkind med portvinssås, tryffelpotatis och picklade granskott
Slow-cooked beef cheek with port wine sauce, truffle potatoes and pickled spruce tips

Chokladbrownie med amarettogrädde och rörda jordgubbar
Chocolate brownie with amaretto cream and sugar-stirred strawberries



DRYCKESREKOMMENDATIONER

SEK 420 (525)

Leth Grüner Veltliner Familien Reserve, Niederösterreich (AT) *Eco*
Château L'Hospitalet La Réserve Rouge, Languedoc-Roussillon (FR) *Eco*
Domaine Pouderoux Maury, Languedoc-Roussillon (FR) *Eco*

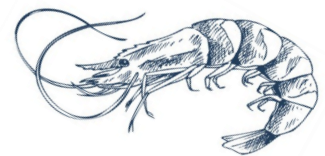
MENY SANDHAMN

SEK 528 (591)

Skagenröra på toast med regnbågsrom och grillad citron
Swedish shrimp salad on toast with rainbow trout roe and grilled lemon

Kyckling parmigiana med senap- och dragonsås, ärtor och potatisfondant
Chicken parmigiana with mustard and tarragon sauce, peas and potato fondant

Crème brûlée med färska bär
Crème brûlée with fresh berries



DRYCKESREKOMMENDATIONER

SEK 410 (513)

Chablis Patriarche Cuvée Léonce, Bourgogne (FR)
Ginesia Montepulciano d'Abruzzo DOC, Abruzzo (IT) *Eco*
Calvet Limited Release Sauternes, Bordeaux (FR)

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

*Find out more about our
cruises at stromma.se*