

INFÖR DIN BOKNING

För att vi ska kunna planera ert evenemang på bästa sätt behöver vi några detaljer från er. Vänligen skicka följande information senast **två veckor före ert evenemang**:

- Val av meny och dryck – samma meny gäller för hela sällskapet
- Specialkost och allergier
- Antal gäster kan justeras fram till **fem vardagar innan**. Notera båtens minimiantal

Upon booking

*To help us plan your event in the best possible way, we kindly ask you to provide a few details. Please send us the following information no later than **two weeks before your event**:*

- *Menu and beverage selection – the same menu applies to the entire group*
- *Dietary requirements and allergies*
- *Number of guests can be adjusted up to **five weekdays in advance**. Note the boat's minimum capacity*

VÅRA DRYCKESPAKET

Gäller endast på de båtar där dryckespaket erbjuds.



Ett glas till förrätten

Ett glas med en påfyllning till varmrätten

Ett glas (6 cl) till desserten

Our beverage packages

This applies only to boats where beverage packages are offered.

One glass with the starter

One glass with one refill for the main course

One glass (6 cl) with dessert

SE VÅRA MENYER

See our menus



Priser inom parentes inkluderar moms. Vi förbehåller oss rätten till ändringar.
Prices in brackets include VAT. We reserve the right to make changes.

M/S GUSTAFSBERG VII

Lunch 2026



FÖRRÄTTER/ *Starters*

Toast Gustafsberg VII - räkor, dill, ägg, senapssås, toppad med löjrom
Toast Gustafsberg VII - shrimps, dill, egg, mustard sauce, topped with vendace roe

Grönsakskroket med wakame, rödbeta och chilimajonnäs (veg)
Vegetable croquette with wakame, beetroot and chili mayonnaise (veg)

Biffcarpaccio med chimichurri, riven Gammelknas och rostade pinjenötter
Beef carpaccio with chimichurri, grated Gammelknas cheese and roasted pine nuts

VARMRÄTTER/*Main courses*

Ångad röding med honung, chilibakad pak choi och rostad färsk kulpotatis
Steamed arctic char with honey, chili baked pak choi and roasted fresh new potatoes

Majskycklingbröst med chiliglaserat sidfläsk, morötter, haricot verts och krispig potatisgalette
Corn-fed chicken breast with chili glazed pork belly, carrots, haricot verts and crispy potato galette

Friterade kroppkakor fyllda med skogssvamp och Västerbottensost, brynt smör, rårörda lingon, toppade med rotfruktschips (veg)
Deep-fried Swedish traditional potato croquettes/dumplings filled with forest mushrooms and Västerbotten cheese, browned butter and stirred lingonberries, topped with root vegetable chips (veg)



DESSERTER/ *Desserts*

Chokladmousse med havre crunch och färska bär
Chocolate mousse with oat crunch and seasonal berries

Säsongens bär med vaniljglass
Seasonal berries with vanilla ice cream

Smör, bröd och bordsvatten ingår / *Butter, bread and water are included*

Två rätter/*Two courses SEK 368 (412)*

Tre rätter/*Three courses SEK 447 (501)*