

## 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

## Middag/ *Dinner* 2026

**KRÖGAREN  
REKOMMENDERAR**

### **MENY KASTELLHOLMEN** SEK 655 (734)

Göstartar med fänkål, ponzugelé och tomatflarn

*Pike perch tartar with fennel, ponzu jelly and tomato tuille*

Rådjursinnanlår med pumpabeignet, palsternackspuré,  
broccoli, saffrans- och pepparsky

*Venison top round with pumpkin beignet, parsnips purée,  
broccoli, saffron and pepper jus*

Gustafsberg VII pavlova med hallonmaräng, flädersorbet,  
vit chokladkräm och färska bär

*Gustafsberg VII pavlova with raspberry meringue, elderflower  
sorbet, white chocolate cream and fresh berries*



### **DRYCKESREKOMMENDATIONER** SEK 405 (506)

Sancerre Les Baronnes, Loire (FR)

Château L'Hospitalet La Réserve Rouge, Languedoc-Roussillon (FR) Eco

Bricco Quaglia d'Asti, Piemonte (IT)

### **MENY LÅNGHOLMEN (veg)** SEK 525 (588)

Grönsakskrosett med wakame, rödbets- och chilimajonnäs

*Vegetable croquette with wakame, beetroot and chili mayonnaise*

Vegetarisk Wellington med murkelsås, sockerärtor och potatiskaka

*Vegetarian Wellington with murell sauce, sugar snaps  
and potato cake*

Vaniljglass med nötbrownie, färska bär och mandelflarn

*Vanilla ice cream with nut brownie, seasonal berries  
and almond tuiles*



### **DRYCKESREKOMMENDATIONER**

SEK 375 (469)

Crémant d'Alsace Brut Héritage, Alsace (FR) Eco

Terre de Mistral Côtes du Rhône, Rhône (FR) Eco

Tokaj Late Harvest (HU)



**STRÖMMA**  
KANALBOLAGET



## **MENY GUSTAVSBERG** SEK 528 (591)

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

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*

Smörstekt sockerkaka smaksatt med apelsin, chokladganache och färska bär  
*Butter fried orange flavored sponge cake with chocolate ganache and fresh berries*

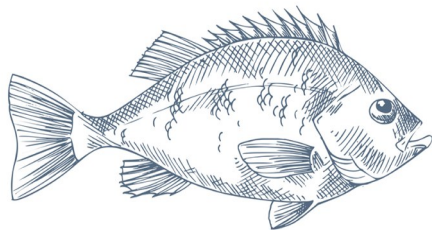
### **DRYCKESREKOMMENDATIONER**

SEK 378 (473)

Stromma Eco Lager 4,2 % och 2 cl Fartygets snaps  
Les Pierres Dorees Pinot Rouge, Languedoc-Roussillon (FR) Eco  
Tokaj Late Harvest (HU)

## **MENY RINDÖ** SEK 680 (762)

Biffcarpaccio med chimichurri, riven Gammelknas och bakat vaktelägg  
*Beef carpaccio with chimichurri, grated Gammel Knas cheese and baked quail egg*



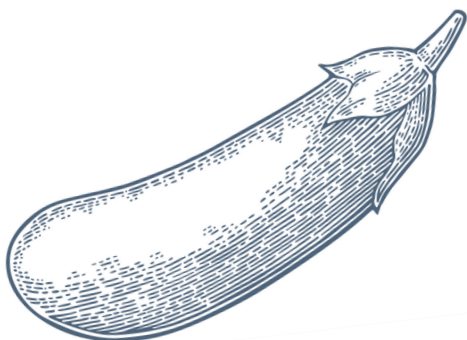
Ångad hälleflundra med kronärtskockskräm, tryffel-beurre blanc och krispiga säsongprimörer  
*Steamed halibut with artichoke cream, truffle beurre blanc and crispy seasonal vegetables*

Citron- och marängtartelette med basilikaparfait och färska hallon  
*Lemon and meringue tartelette with basil parfait and fresh raspberries*

### **DRYCKESREKOMMENDATIONER**

SEK 438 (548)

Stromma Eco Lager 4,2 % och 2 cl Fartygets snaps  
Chablis Patriarche Cuvée Léonce, Bourgogne (FR)  
Calvet Limited Release Sauternes, Bordeaux (FR)



## MENY BLIDÖ SEK 595 (666)

Krabtoast med äpple, schalottenlök, havtorns dressing, isbergsgelé och frökrisp

*Crab toast with apple, shallot, sea buckthorn dressing, isberg jelly and seed crisp*

Ångad röding med honungs- och chilibakad pak choi och rostad kulpotatis  
*Steamed Arctic char with honey and chili-baked pak choi and roasted small potatoes*

Knäckig Baskisk cheesecake med hjortronkompott  
*Caramelized Basque cheesecake with cloudberry compote*

## DRYCKESREKOMMENDATIONER SEK 405 (506)

Chablis Patriarche Cuvée Léonce, Bourgogne (FR)

Corvers Kauter Terra 50 Riesling, Rheingau (DE)

Bricco Quaglia d'Asti, Piemonte (IT)



## 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)*