

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 NYA HJELMARE KANAL

2026



FÖRRÄTTER/ *Starters*

Gravad torsk med avokado, mango, koriander och limes dressing
Cured cod with avocado, mango, coriander and lime dressing

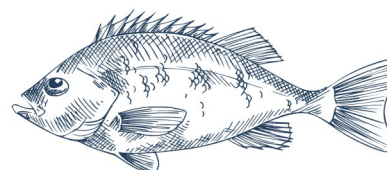
Burrata med persiljepesto, fikonbalsamico och rostad mandel (veg)
Burrata with parsley pesto, fig balsamic and roasted almonds (veg)

HUVUDRÄTTER/ *Main Courses*

Inkokt lax med romsås, rostad rotselleri och gremolata
Swedish-style poached salmon with roe sauce, roasted celeriac and gremolata

Svensk brisket med cowboysmörsås och provensalsk potatissallad
Swedish brisket with cowboy butter sauce and Provençal potato salad

Grillad majskyckling med het sesamsås, mango och svart ris
Grilled corn-fed chicken with spicy sesame sauce, mango and black rice



DESSERTER/ *Desserts*

Vit chokladmousse med björnbärskompott och Oreosmulor
White chocolate mousse with blackberry compote and Oreo crumbs

Rabarbercheesecake
Rhubarb cheesecake

Priser för/Prices for 2 eller/or 3 rätter/courses:

Två rätter/Two courses SEK 405 (454). Tre rätter/Three courses SEK 492 (551)