

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 PRINS CARL PHILIP

Lunch 2026

FÖRRÄTTER/ *Starters*



Skagenröra på danskt rågbröd med sikrom, dill och citron
Mix of shrimp on rye bread with whitefish roe, dill and lemon

Carl Philips räkcocktail – chilimarinerade vannameiräkor, gurka, mango- och avokadsalsa
toppad med görnkålschips
*Chili-marinated vannamei shrimp with cucumber, mango and avocado salsa,
topped with kale chips*

Carpaccio på betor med Västerbottensostkräm, senapskål och saltrostade frön (veg)
Beetroot carpaccio with Västerbotten cheese cream, rocket salad and roasted seeds (veg)

VARMRÄTTER/ *Main courses*

Rimmad lax med dillstuvad potatis
Cured salmon with creamy dill potatoes

Byssans köttbullar med gräddsås, potatispuré, rårörda lingon och pressgurka
Swedish meatballs with cream sauce, mashed potatoes, lingonberries and pickled cucumber

Grillad sötpotatis med burrata på spenat- och tomatbädd, rostade valnötter och pesto (veg)
Grilled sweet potato with burrata on a bed of spinach and tomatoes, roasted walnuts and pesto (veg)

DESSERTER/ *Desserts*



Vaniljpannacotta med halloncoulis, citronmeliss och havreflarn
Vanilla pannacotta with raspberry coulis, lemon balm and oat crisp

Vaniljglass med jordgubbar och maräng
Vanilla ice cream with strawberries and meringue

Chokladmousse med maräng och havrecrunch
Chocolate mousse with meringue and oat crunch

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)