

## 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.*

# S/S STOCKHOLM

## Middag/ *Dinner* 2026

**KRÖGAREN  
REKOMMENDERAR**



### **MENY ÅNGBÅT** SEK 595 (666)

Stekt inlagd strömming - "Smörrebröd", ägg, lök, lagrad ost och pepparrotskräm  
Fried pickled herring - "Smørrebrød", egg, onion, aged cheese and horseradish cream

Ångbåtsbiff - svensk ryggbiff, syltlök, saltgurka, haricots verts, pepparrotsmör, boulangerpotatis

Steamboat steak - Swedish sirloin, pickled pearl onions, pickled gherkin, haricots verts, horseradish butter, boulanger potatoes

Vaniljglass - jordgubbssylt, maräng, vispad grädde och färska bär  
*Vanilla ice cream - strawberry jam, meringue, whipped cream and fresh berries*

### **DRYCKESREKOMMENDATIONER** SEK 450 (563)

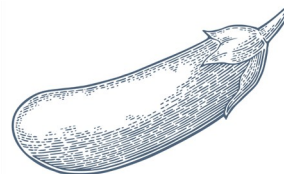
Stomma Eco Lager & 3 cl Akvavit  
Terre de Mistral Côtes du Rhône, Rhône (FR) *Eco*  
Bricco Quaglia d'Asti, Piemonte (IT)

### **MENY VEGETARISK** SEK 525 (588)

Focaccia - jordärtskocka, vårlök, broccolini, kaprismayo, gazpacho  
*Focaccia - Jerusalem artichoke, spring onion, broccolini, caper mayo, gazpacho*

Risotto - butternutpumpa, tryffel, salvia, kantareller, parmesan  
*Risotto - butternut squash, truffle, sage, chanterelles, parmesan*

Crème brûlée - rabarberkompott, jordgubbsorbet, havrecrunch  
*Crème brûlée - rhubarb compote, strawberry sorbet, oat crumble*



### **DRYCKESREKOMMENDATIONER** SEK 450 (563)

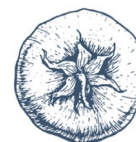
Corvers Kauter Terra 50 Riesling, Rheingau (DE) *Eco*  
L'Hospitalet La Réserve Rouge, Languedoc-Roussillon (FR) *Eco*  
Calvet Limited Release Sauternes, Bordeaux (FR)

## MENY FÅGEL SEK 525 (588)

Varmrökt lax - pepparrotsmajo, dill, ägg, krutonger, kapris, picklad gurka  
*Hot smoked salmon - horseradish mayonnaise, dill, croutons, pickled cucumber*

Coq au vin - ungtupp, panchetta, champinjoner, picklad morot, potatispuré  
*Coq au vin - young rooster, panchetta, mushrooms, pickled carrot, potato purée*

Pannacotta - drottningkompott, mandelkubb, citronsorbet  
*Panna cotta - berry compote, almond cookie, lemon sorbet*



### DRYCKESREKOMMENDATIONER

SEK 450 (563)

Chablis Patriarche Cuvée Léonce,  
Bourgogne (FR)

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

Bricco Quaglia d'Asti Piemonte (IT)

## MENY FISK SEK 625 (700)

Carpaccio – tryffelmayo, tomatröra, pecorino och pommes pinnes  
*Carpaccio – truffle mayo, tomato relish, pecorino and pommes paille*

Röding – sandefjordsås, forellrom, räkor, gurka, tomat, vårlök, pepparrot och potatismos  
*Arctic char – Sandefjord sauce, trout roe, shrimp, cucumber, tomato, spring onion, horseradish and mashed potatoes*

Chokladmousse – chantilly grädd och tillbehör  
*Chocolate mousse – chantilly cream and accompaniments*



### DRYCKESREKOMMENDATIONER SEK 450 (563)

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

Chablis Patriarche Cuvée Léonce, Bourgogne (FR)

Domaine Poudoux Maury, Languedoc-Roussillon (FR) *Eco*

## MENY KÖTT SEK 675 (756)

Räkcocktail - avocado, ägg, vitlökskrutonger, forellrom, curry  
*Rhode Island Shrimp cocktail - avocado, egg, garlic croutons, trout roe, curry Rhode Island*

Lammracks - örtcrust, grönsaksterte tatin, tomatvinäggrett,  
vitlökskräm, boulangerpotatis

*Lamb racks - herb crust, vegetable tarte tatin, tomato vinaigrette, garlic cream, boulanger potatoes*

Crème caramel - äppelsorbet, calvadosäpplen, sockerkaka  
*Crème caramel - apple sorbet, calvados apples, sponge cake*



### DRYCKESREKOMMENDATIONER

SEK 450 (563)

Les Fumées Blanches Sauvignon Blanc, Gascogne (FR) *Eco*

Demarie Barbera d'Alba Superiore, Piemonte (IT) *Eco*

Tokaj Late Harvest (HU)

## HÅLLBARHET

I vår restaurangverksamhet använder vi miljövänliga rengöringsmedel och arbetar aktivt för att minska användningen av engångsartiklar i plast. Vi serverar endast eko-logiskt 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