

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 MÄLAR VICTORIA

Middag/ *Dinner* 2026

**KRÖGAREN
REKOMMENDERAR**



MENY MÄLARKLASSIKER SEK 675 (756)

S.O.S - smör, ost och sill

Herring platter – three kinds of herring, bread and butter

Klassisk ångbåtsbiff med rostad kulpotatis, stekt lök och rödvinssky
Steam boat steak with roasted potatoes, fried onions and red wine gravy

Vaniljglass med säsongens bär

Vanilla ice cream with seasonal berries

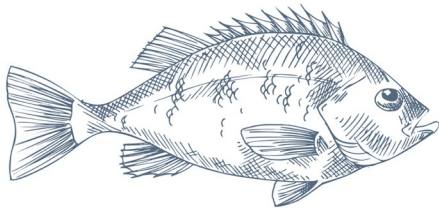
MENY BJÖRKÖ SEK 689 (772)

Öjebyröra - kräftstjärtar, kummin och Västerbottensost på surdegsbröd
"Öjebyröra" - crayfish tails, cumin and Västerbotten cheese on sourdough bread

Nattbakat lammlägg med rökt aioli, rostade rotfrukter och rödvinssås
Night-baked leg of lamb with smoked aioli, roasted root vegetables and red wine sauce

Marängsviss med jordgubbar och blåbär
Meringue Swiss with strawberries and blueberries





MENY ÄLGÖN SEK 528 (591)

Laxtartar med löjrom på rågbröd
Salmon tartare with whitefish roe on rye bread

Halstrad rödingfilé med skaldjurssås,
dillslungad potatis med fänkål och kräftstjärtar
*Grilled Arctic char fillet with seafood sauce,
dill-tossed potatoes with fennel and crayfish tails*

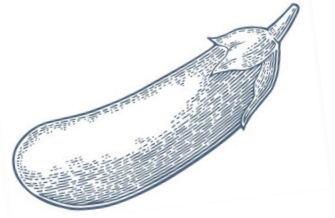
Espressobrûlée med citrussorbet
Espresso brûlée with citrus sorbet

MENY ÄNGSÖ (veg) SEK 562 (629)

Örtstekt sparris med tomat- och avokadosalsa samt gremolata
Herb-roasted asparagus with tomato and avocado salsa, finished with gremolata

Rotfruktsbiffar med ramslök, gråärtor och bakad sötpotatis
Root fruit beef with spring onions, grey peas and baked sweet potatoes

Äppelpaj med vaniljsås
Apple pie with vanilla sauce



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 WWF's 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



Vill du veta mer om våra
matkryssningar,
julbord
båtutflykter
och sightseeingturer
titta in på stromma.se

*Find out more about our
cruises at stromma.se*