

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 WAXHOLM III

Middag/Dinner 1 jan – 30 jun 2026

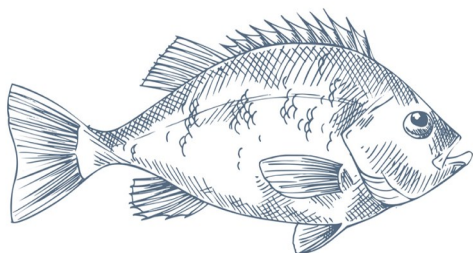
**KRÖGAREN
REKOMMENDERAR**

MENY ORRBERGET SEK 675 (756)

Ljummen vit sparris med lufttorkad skinka och brynt smör
Warm white asparagus with air-dried ham and browned butter

Hälleflundra med kammussla, skaldjurssås och smördegsfleuron
Halibut with scallop, shellfish sauce and puff pastry fleuron

Stregaparfait med moccasås och mandelskorpa
Parfait flavoured with Strega, mocha sauce and almond cookie



DRYCKESREKOMMENDATIONER

Leth Grüner Veltliner Familien Reserve, Niederösterreich (AT) Eco
Les Fumées Blanches Sauvignon Blanc, Gascogne (FR) Eco
Calvet Limited Release Sauternes, Bordeaux (FR)

MENY KNECKBODABERGET SEK 528 (591)

Waxholm III:s räskagen – räkor, ägg, pepparrot och majonnäs
Waxholm III's Skagen – shrimps, egg, horseradish and mayonnaise

Majskycklingbröst med parmesanvelouté och ugnsbakad tomat
Corn-fed chicken breast with parmesan velouté and oven-baked tomato

Vit chokladmousse med rabarber- och jordgubbskompott, havresmulor
White chocolate mousse with rhubarb and strawberry compote, oat crumble



DRYCKESREKOMMENDATIONER

Chablis Patriarche Cuvée Léonce, Bourgogne (FR)
Gérard Bertrand Corbières, Languedoc-Roussillon (FR) Eco
Bricco Quaglia d'Asti, Piemonte (IT)

MENY VÄTÖBERG SEK 690 (773)

Klassisk löjromstoast - löjrom, smetana och hackad rödlök
Toast with bleak roe, smetana and diced red onion

Ugnsbakad lammytterfilé med sommargrönsaker, oliver, kapris och pepparrotssmör
Oven-baked lamb striploin with summer vegetables, olives, capers and horseradish butter

Waxholm III:s chokladdessert – kaka, mousse och glass med hallonsås
Waxholm III's chocolate dessert – cake, mousse and ice cream with raspberry sauce



DRYCKESREKOMMENDATIONER

Stromma Eco Lager 4,2 % & Stromma akvavit
Vila Santa Reserva, Alentejano (PT) Eco Domaine
Poudoux Maury, Languedoc-Roussillon (FR) Eco

MENY TELEGRAFBERGET SEK 630 (706)

Carpaccio på portergravad biff med rucola, caesardressing och grissini
Porter-cured sirloin carpaccio with rocket, Caesar dressing and grissini

Ugnsbakad röding med Sandefjordssmör och forellrom
Oven-baked Arctic char with Sandefjord butter and trout roe

Nougatbrûlée med persika och liten kaka
Nougat brûlée with peach and a small cookie

DRYCKESREKOMMENDATIONER

Stromma Eco Lager 4,2 % & Stromma akvavit
Arrogant Frog Chardonnay Organic, Languedoc (FR) Eco
Tokaj Late Harvest (HU)

MENY HAMNSKÄR SEK 580 (650)

Traditionell silltallrik med tre sorters sill, ägg och Västerbottensost
Traditional herring plate with three kinds of herring, egg and Västerbotten cheese

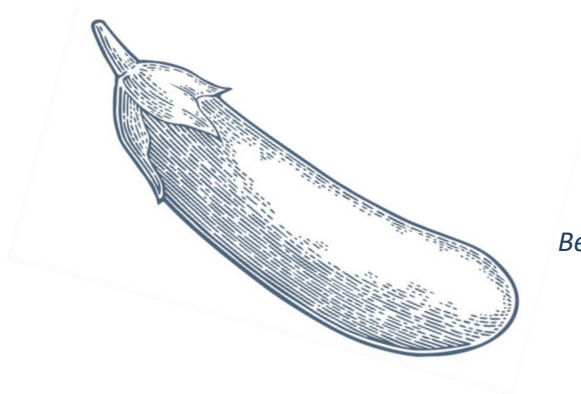
Klassisk ångbåtsbiff med stekt lök, skysås och saltgurka
Steamboat steak with fried onions, jus and pickled cucumber

Vaniljglass med säsongens bär och slagen grädde
Vanilla ice cream with seasonal berries and whipped cream

DRYCKESREKOMMENDATIONER

Stromma Eco Lager 4,2 % & Stromma akvavit
Château L'Hospitalet La Réserve Rouge,
Languedoc-Roussillon (FR) Eco
Bricco Quaglia d'Asti, Piemonte (IT)





MENY MICKELSKÄR (veg) SEK 540 (605)

Ceviche på sparris, mango, tomat och avokado marinerad med lime, chili och koriander

Ceviche of asparagus, mango, tomato and avocado marinated with lime, chili and coriander

Paprika fylld med kronärtskocka, limabönor, pinjefrön och örtcrème
Bell pepper stuffed with artichoke, lima beans, pine nuts and herb crème

Bakad ananas med glass, lönn sirap och kokos
Baked pineapple with ice cream, maple syrup and coconut

DRYCKESREKOMMENDATIONER

Ginesia Pecorino Terre di Chieti IGT, Abruzzo (IT) Eco
Les Pierres Dorees Pinot Rouge, Languedoc-Roussillon (FR) 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 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

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