

Chartermeny

M/S PRINS CARL PHILIP, S/S DROTTNINGHOLM & M/S ANGANTYR

TRAKTÖRENS VAL

SNACKS

3 x svenska smaker - *Skagen, kalvtartar och svamp "royal"*

FÖRRÄTT

Terrin på svensk anka - *Terrin från anklår, citruspicklad kålrabbi, syltad shiitake, konserverade senapsfrön och örtconsommé*

VARMRÄTT

"Farsans" fjällade abborre
Pannstek fjällad abborre, serveras med steksky, vitvinssås, färskpotatis och dillsallad

EFTERRÄTT

KC Wallbergs drömtårta - *Glasstårta med färska hallon*

PRIS 576:- (645:-)

UTVALD DRYCKESMENY 312:- (390:-)

FÖRRÄTT: WG Julius, Spätbürgunder 2017, Rheinhessen/Tyskland

VARMRÄTT: WG Birgit Braunstein, Chardonnay Felsenstein 2017, Burgenland/Österrike

DESSERT: Domaine de Juchepie, Les Churelles 2016, Côteau-du-Layon Faye/Loire/Frankrike

TRAKTÖRENS HUSMAN

FÖRRÄTT

Mustig svampsoppa
Mustig svampsoppa med rökt sidfläsk (kan uteslutas) och syrad rödlök

VARMRÄTT

Wallenbergare på hjort
Hjortwallenbergare med brynt smör, ragu på ärtor, fänkål samt purjolök och rårörda lingon

EFTERRÄTT

Frisk fruktsallad med punschgräddde och vaniljglass

PRIS 395:- (442:-)

UTVALD DRYCKESMENY 236:- (295:-)

FÖRRÄTT: WG Julius, Sylvaner 2017, Rheinhessen/Tyskland
VARMRÄTT: Domaine Bassac, Merlot 2017, Languedoc/Frankrike
DESSERT: Domaine de Juchepie, Les Churelles 2016, Côteau-du-Layon Faye/Loire/Frankrike

TRAKTÖRENS NATUR

FÖRRÄTT

Carpaccio på suovas
Sotat lättgravat reninnanlår, syltad shiitake, fänkål, konserverade senapsfrön, hyvlad vällagrad prästost, jordärtskockspuré och örtsallad

VARMRÄTT

Hjortsadel
Helbakad hjortsadel, rostad rotselleripuré med tryffel, saltbakade betor, ragu på belugalinser, purjolök, röd morot och mustig bordelaisésås

EFTERRÄTT

Fattiga riddare och hjortron
Fattiga riddare på briochebröd, hjortronmylta, kanderad mandel och vaniljparfait

PRIS 504:- (565:-)

UTVALD DRYCKESMENY 272:- (340:-)

FÖRRÄTT: Sybille Kuntz Riesling Kabinett Trocken 2016, Mosel/Tyskland

VARMRÄTT: Domain Montirius, Vacqueyras 2016, Rhône/Frankrike

DESSERT: Marco De Bartoli Marsala Superiore Oro "Vigna la Miccia" 5 Anni/Italien

Välkommen med din beställning av en gemensam meny, antal och dryck för ert sällskap så snart som möjligt, dock senast två veckor före arrangemanget. Definitivt antal gäster samt eventuella allergier meddelas senast fem vardagar innan.

Vänligen notera att respektive fartyg har ett minimiantal av gäster. Pris inom parentes är inklusive moms.

Vi reserverar oss för eventuella meny- och prisändringar. Menyn är giltig 1/4 2019 - 31/3 2020.



STRÖMMA
KANALBOLAGET



Chartermeny

M/S PRINS CARL PHILIP, S/S DROTNINGHOLM & M/S ANGANTYR

TRAKTÖRENS VEGETARISKA

FÖRRÄTT

Cruditéeer med örtcrème, mustig svamp- och rotselleribuljong
Picklade krispiga primörer med basilikafärskost, strimlad ostronskivling och rik mustig mörk svampbuljong, rostad rotselleri och spetskål, rödbetsgroddar och rostade solrosfrön

VARMRÄTT

Vårulle med konfiterad blomkål och vit portabello
"Wonton" med strimlade primörrotfrukter, blomkålspuré, konfiterad blomkål, vit portabello från Fungigård, rostade mandlar, frön och purjolök

EFERRÄTT

Innovativ svensk äpplekaka
Serveras med vanilj- och fläderkräm

PRIS 436:- (488:-)

UTVALD DRYCKESMENY 236:- (295:-)

FÖRRÄTT: Bodegas Vegelfaro Cava Caprasia Brut Natur,
Valencia/Spanien

VARMRÄTT: Domaine Bassac, Chardonnay 2017,
Languedoc/Frankrike

DESSERT: Domaine de Juchepie, Les Churelles 2016,
Côteau-du-Layon Faye/Loire/Frankrike

TRAKTÖRENS ÅNGBÅTSBIFF

FÖRRÄTT

Urval av tre sillar med klassiska tillbehör
Med färskpotatis, finhackad rödlökssallad, gräddfil och vällagrad hårdost

VARMRÄTT

Hängmörad ryggbiff
Hängmörad ryggbiff från utvalda KRAV-gårdar, tillagad på låg temperatur och sedan sotad, serveras med syltad pärlök, dillslungad färskpotatis och mustig rödvinssås

EFERRÄTT

Glass med bär
Serveras med säsongens färska bär

PRIS 415:- (465:-)

UTVALD DRYCKESMENY 248:- (310:-)

FÖRRÄTT: Strömme Eco Lager + val av 3 cl snaps Yttervala

VARMRÄTT: Tierra Agricola Labastida, Tierra Crianza Rioja
Alavesa 2015, Rioja/Spanien

DESSERT: Domaine de Juchepie, Les Churelles 2016,
Côteau-du-Layon Faye/Loire/Frankrike

TRAKTÖRENS INNOVATIVA

FÖRRÄTT

Tempererad rödingrulle
Tempererad och friterad lättgravad röding inbakad med strimlade rotfrukter i savoykål, blåmusselbuljong med ingefära och rökt enrisaioli

VARMRÄTT

Pannstek svenskt ankröst
Timjan- och citrusmarinerad pannstek ankröst, salviarostad färskpotatis, shiitake, ingefära, purjolök, spetskål, morot, paprika, broccoli, friterad svartrot och svartkål samt rödvinssås

EFERRÄTT

Choklad i tre konsistenser
Chokladganache med hallon, crème och mousse, kanderade hasselnötter, halloncoulis, röd oxalis och nyevad havtornsglass

PRIS 535:- (599:-)

UTVALD DRYCKESMENY 272:- (340:-)

FÖRRÄTT: Saint Nicolas, Les Clous 2017

VARMRÄTT: Cascina Corta, Langhe Barbera 2015, Piemonte/Italien
DESSERT: Marco De Bartoli Marsala Superiore Oro "Vigna la Miccia" 5
Anni/Italien



STRÖMMA
KANALBOLAGET

