M/S GUSTAFSBERG VII

Sommarbuffé • Summer Buffet 2027

FISK & KÖTT - Fish & Meat



Två sorters sill
Two types of pickled herring

Mergueskorv
Mergues sausage

Vildandsbröst med örter
Herb-marinated wild duck breast

Köttbullar
Swedish meatballs

Buffalo chicken

Bbq ribs

Stekt inlagdströmming
Fried marinated Baltic herring

Kräftskagen med dill och pepparrot
Crayfish salad with dill and horseradish

Tonfisktataki med wakamesjögräs
Tuna tataki with wakame seaweed

Varmrökt och gravad lax
Hot-smoked salmon and cured salmon

Janssonsfrestelse
Creamy potato gratin with anchovies and onions

Rostbiff
Roast beef

Pastrami

Granskottsalami
Spruce shoot salami

Vildsvinsalami
Wild boar salami

SALLAD - Salad

Potatissallad med rödlök och soltorkade tomater
Potato salad with red onion and sun-dried tomatoes

Romansallad med örtkrutonger
Romaine lettuce salad with herb croutons

Sallad med fetaost, rödbetor och oliver
Salad with feta cheese, beets and olives

Sallad med cocktailtomater, bulgur och örter
Salad with cherry tomatoes, bulgur and herbs



Bakad spetskål med quinoa
Roasted pointed cabbage with quinoa

SÅSER & TILLBEHÖR
Sauces & Condiments

Hovmästarsås / *Mustard-dill sauce*
Rårörda lingon / *Lingonberry relish*
Pressgurka / *Pickled cucumber*
Två sorters senap / *Two types of mustard*
Coleslaw



BRÖD & OST - Bread & Cheese

Surdegsbröd / *Sourdough bread*
Två sorters knäckebröd / *Two types of crispbread*
Danskt rågbröd / *Danish rye bread*
Dansk grömögelost / *Danish blue cheese*
Rödbrokig SRB lagrad ost / *Aged Swedish cheese*

DESSERT

THE CHEF RECOMMENDS! E.T.C - espresso, tryffel och 3cl avec SEK 155
E.T.C – espresso, chocolate truffle and 3cl digestif

Vaniljglass med färska bär och chokladmaräng SEK 145
Vanilla ice cream with fresh berries and chocolate meringue

Chokladkaka med lättvispad grädde och hallonkompott SEK 155
Chocolate cake with lightly whipped cream and raspberry compote

Chokladpralin SEK 45

Med reservation för ändringar. *With reservations for changes.*

STRÖMMA KANALBOLAGET