

M/S Angantyr

Middag/Dinner 1 april 2024 - 30 mars 2025

Förbeställ ett av våra komponerade menypaket - notera att alla måste välja samma meny. Meddela kostavvikelser, antal personer, meny- och dryckesval senast två veckor, (helst tidigare), innan arrangemangsdatum. Deltagarantal kan justeras senast fem vardagar innan arrangemangsdatum.

Kindly choose one of our set menus below. Please note that you choose the same menu for the whole group. We need your number of guests, cost preferences, choice of menu and drinks as soon as possible but at the latest two weeks prior to the event. Number can be amended up to five weekdays in advance.

Priser i parentes är inklusive moms. *Prices in brackets include VAT.*

**KRÖGAREN
REKOMMENDERAR**

Meny Aspö 565:- (633:-)

Carpaccio med parmigianocrème, ruccola, pinjenötter samt tryffelolja
Carpaccio with parmigiano cream, rocket, pine nuts and truffle oil

Sotad lax med papas arogadas hollandaisesås samt tomatsalsa
Charred salmon with Papas Arrugadas, hollandaise sauce and tomato salsa

Chokladkaka med vispad grädde, rostad vit choklad och färska bär
Chocolate cake with whipped cream, roasted white chocolate and fresh berries

Dryckesrekommendationer 395:- (494:-)

Grillo Natural Bio, Sicilien (IT)

Corvers Kauter Terra 50 Riesling, Rheingau (DE)

Domaine Poudroux Maury, Languedoc-Roussillon (FR)

Meny Djurö - vegetarisk/vegetarian 545:- (610:-)

Burrata med tomattartar, pestocrème, balsamico och valnötter
Burrata with tomato tartare, pesto cream, balsamic vinegar and walnuts

Kroppkakor fyllda med skogssvamp och prästost, toppad med brynt smör och lingon
Potato dumplings filled with wild mushrooms and cheese, topped with browned butter and lingonberries

Vit chokladpannacotta med hjortron
White chocolate panna cotta with cloudbberries

Dryckesrekommendationer 400:- (500:-)

Verdicchio Superiore Casal di Serra, Marche (IT)

Arrogant Frog Chardonnay, Languedoc (FR)

Tokaj Late Harvest (HU)



Meny Fåglarö 479:- (536:-)

Klassisk Skagenröra på surdegsbröd
Classic Skagen – mix of shrimps on sourdough bread

Marinerad lammrostbiff med potatistfondant, bakade tomater samt Karl-Johansås
Marinated lamb topside with potato fondant, baked tomatoes and Porcini sauce

Crème brûlée

Dryckesrekommendationer 385:- (481:-)

Leth Grüner Veltliner Familien Reserve, Niederösterreich (AT)
Les Cassagnes de La Nerthe, Rhône (FR)
Calvet Limited Release Sauternes, Bordeaux (FR)

.....