

M/S Gustafsberg VII

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 Nybroviken 599:- (671:-)

Chilimarinerade vannameiräkor med gurk- och avokadosalsa, citronmajonnäs och rostad svartkål
Chili marinated vannamei shrimps with cucumbers and avocado salsa, lemon mayonnaise and roasted black kale

Vildandsbröst från Ekensbergs gård med enbärsgräddsås, blomkålspuré och smördegs knyte fyllt med syltad smälök och soyakaramell

Wild duck breast with juniper sauce, cauliflower purée and puff pastry knot with pickled onions and soya caramel

Gustafsbergs VII Pavlova med lemongurdlag glass jordgubbssirap och färska bär
Gustafsberg VII Pavlova with lemon curd ice cream, strawberry syrup and fresh berries

Dryckesrekommendationer 385:- (481:-)

Chablis Louis Robin, Bourgogne
Château L'Hospitalet La Réserve Rouge, Languedoc-Roussillon
Calvet Limited Release Sauternes, Bordeaux

Meny Gustavsberg 495:- (554:-)

Toast Gustafsberg VII - räkor, dill, ägg, senapssås, toppad med löjrom
Toast Gustafsberg VII - shrimps, dill, egg, mustard sauce topped with vendace roe

Vitlöks- och honungsmarinad majs kycklingbröst med murkelsås, sötpotatispuré, sockerärter och jordärtskockschips
Garlic and honey marinated chicken breast with morel sauce, sweet potatoes purée, sugar snaps and Jerusalem artichoke

Chokladmousse med brioche smaksatt med punch och kaffe, toppad med rostad mandel
Chocolate mousse with brioche marinated with punch and coffee, topped with roasted almonds

Dryckesrekommendationer 363:- (454:-)

Stromma ECO lager klass III 33 cl & fartygets snaps
Le Versant Pinot Noir, Languedoc-Roussillon (FR)
Tokaj Late Harvest (HU)

Meny Saxaren 550:- (616:-)

Rökt tonfisk med tandoorimajonnäs, sjögrässallad och pommes allumettes
Smoked tuna fish with tandoori mayonnaise, sea grass salad and pommes allumettes

Ugnsbakad röding toppad med löjrom, tryffel beurre blanc, kronärtskockskräm och örtslungad färsk kulpotatis
Oven baked char topped with vendace roe, truffle beurre blanc, artichokes cream and herb fried fresh new potatoes

Blåbärspaj med chokladglass, hjortronmylta och havre crunch
Blueberry pie with chocolate ice cream, cloud berries and oats crunch

Dryckesrekommendationer 396:- (495:-)

Corvers Kauter Terra 50 Riesling, Rheingau (DE)
Sancerre Les Baronnes, Loire (FR)
Tokaj Late Harvest (HU)

Meny Skrattnåsen - vegetarisk/vegetarian 475:- (532:-)

Salsa på gulbetor och tomater med syltad rödlök och Solmarkas ekologiska knäckebröd
Salsa with yellow beats and tomatoes with pickled red onions and Solmarka organic crisp bread

Savoykålsballotine fyllda med svamp- och grönsaksbrunoise, tryffelsky och smördegs knyte
fyllt med syltad smälök och soyakaramell
Savoy cabbage ballotine stuffed with mushrooms and vegetables brunoise, truffle sauce and puff pastry knot with pickled onions and soya caramel

Rabarberkompott med färska bär och chokladnötsbrownie
Rhubarb compote with fresh berries and chocolate nut brownie

Dryckesrekommendationer 347:- (434:-)

Arrogant Frog Chardonnay Organic, Languedoc (FR)
Perricone Natural Bio, Sicilien (IT)
Bricco Quaglia d'Asti, Piemonte (IT)

Meny Skurusundet 479:- (536:-)

S.O.S - tre sorters sill med smör, bröd och ost
S.O.S - three kinds of herring with butter, bread and cheese

Ångbåtsbiff med rostad färskpotatis, stekt rödlök och rödvinskyl
Steamship Salisbury steak with roasted new potatoes, fried onions and red wine jus

Säsongen bär med vaniljglass
Seasonal berries with vanilla ice cream

Dryckesrekommendationer 398:- (498:-)

Stromma ECO lager klass III 33 cl & fartygets snaps
Alain Jaume Réserve Grand Veneur Rouge, Rhône (FR)
Calvet Limited Release Sauternes, Bordeaux (FR)

.....

Meny Siarö 605:- (678:-)

Renstekstartar med inlagda gulbetor, Västerbottenskräm och krispig ostronskivling
Reindeer tartare with pickled yellow beets, Västerbotten cream and crispy oyster mushroom

Ångad hälleflundra med svart risotto, tomat-beurre blanc, parmesan och serranochips
Steamed halibut with black risotto, tomato beurre blanc, parmesan and serrano chips

Citronkräm med färska hallon och chokladmaräng
Lemon cream with fresh raspberries and chocolate meringue

Dryckesrekommendationer 399:- (499:-)

Stromma Eco lager klass III 33 cl & fartygets snaps
Grillo Natural Bio, Sicilien (IT)
Calvet Limited Release Sauternes (FR)