

M/S Östanå I

1 april 2024 - 31 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 Kaptenen 612:- (685:-)

Tempura på scampi med dachikrydda, chili aji amarillocrème
samt picklad shiitake

Tempura scampi with dashi, aji amarillo chilli cream and pickled shiitake

Cognacsflamberad oxfilé med potatisgratäng och grönpepparsås
Cognac-flambéed fillet of beef with potato gratin and green pepper sauce

Crème brûlée

Dryckesrekommendationer 410:- (513:-)

Corvers Kauter Terra 50 Riesling, Rheingau (DE)

Chateau La Caderie Authentique, Bordeaux (FR)

Calvet Limited Release Sauternes, Bordeaux (FR)



STRÖMMA
KANALBOLAGET

Meny Matrosen 580:- (650:-)

Råbiff deluxe dijonnaise, friterad kapris, amandinepotatischips, rödbetor samt tryffel
Deluxe Dijonnaise steak tartare, deep-fried capers, amandine potato chips, beetroot and truffle

Stekt rödingfilé med saffransrisotto, rostade polkabetor, picklade kantareller samt parmesanskum
Pan-fried Arctic char with saffron risotto, roasted chioggia beets, pickled chanterelles and parmesan foam

Vit chokladmousse, rabarber och mandelchips med havssalt
White chocolate mousse, rhubarb and almond crisps with sea salt

Dryckesrekommendationer 380:- (475:-)

Corvers Kauter Terra 50 Riesling, Rheingau (DE)
Leth Grüner Veltliner Familien Reserve, Niederösterreich (AT)
Calvet Limited Release Sauternes, Bordeaux (FR)

.....

Meny Jungman 479:- (536:-)

Rökt lax, crème fraiche, forellrom, friterad schalottenlök
Smoked salmon, crème fraiche, trout roe, deep-fried shallots

Marinerad lammytterfilé med potatis- och Västerbottenspuré, sauterad savojkål samt rosmarin- och portvinssås
Marinated lamb sirloin with potato & Västerbotten cheese purée, sautéed savoy cabbage, and rosemary & port wine sauce

Chokladfondant med hallonkompott, vit chokladmousse samt mandelflarn
Chocolate fondant with raspberry compote, white chocolate mousse and almond brittle

Dryckesrekommendationer 405:- (506:-)

Le Versant Sauvignon Blanc, Languedoc-Roussillon (FR)
Musella Valpolicella Superiore Ripasso, Venetien (IT)
Domaine Poudroux Maury, Languedoc-Roussillon (FR)

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

Vit sparrisvelouté med tångkaviar
White asparagus velouté with seaweed caviar

Grillad spetskål med tofu, chèvre, hasselnötter, kapis samt brynt smör
Grilled pointed cabbage with tofu, chèvre, hazelnuts, capers, and browned butter

Vaniljpannacotta med kardemumma och citronsmak
Vanilla panna cotta with hints of cardamom and lemon

Dryckesrekommendationer 420:- (525:-)

Corvers Kauter Terra 50 Riesling, Rheingau (DE)
Sancerre Les Baronnes, Loire (FR)
Calvet Limited Release Sauternes, Bordeaux (FR)

.....

Meny Seglaren 595:- (666:-)

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

Sotad torsk med potatis- och purjolökspuré, fräst sidfläsk, dillsmör samt apelsinvinaigrette
Charred cod with potato & leek purée, sautéed sliced pork belly, dill butter and orange vinaigrette

Tiramisu med färska bär
Tiramisu with fresh berries

Dryckesrekommendationer 395:- (494:-)

Alain Jaume Côte Du Rhône Grand Veneur, Rhône (FR)
Arrogant Frog Chardonnay, Languedoc (FR)
Tokaj Late Harvest (HU)