

# S/S Stockholm

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 Ångbåt 583:- (653:-)

SOS – 3 x sill, kryddost, gräddfil, gräslök, färskpotatis  
*Selection of baltic herrings with cheese, sour cream, chives, new potatoes*

Ångbåtsbiff - löksås, saltgurka, pepparrot, potatispuré  
*Beef à la steamboat - onion sauce, pickled cucumber, horseradish, potato purée*

Vaniljglass - rårörda bär, grädde, sockerkaka, maräng  
*Vanilla ice cream - mixed berries, whipped cream, sponge cake, merengue*

## Dryckesrekommendationer 345:- (431:-)

Stomma Eco lager klass III 33 cl & 5 cl snaps  
Chateau La Caderie Authentique, Bordeaux (FR)  
Fartygets dessertvin

## Meny Fågel 457:- (512:-)

Varmrökt lax - pepparrotsmajo, dill, ägg, kavring, kapris, picklad gurka  
*Hot smoked salmon- horseradish mayonaise, dill, rye bread, pickled cucumber*

Coq au vin - ungtupp, panchetta, skogssvamp, picklad morot, potatispuré  
*Coq au vin - rooster, panchetta, wild mushrooms, pickled carrot, potato puree*

Pannacotta - havtorn, chokladjord, Pistash-Madeleine, dulce de leche  
*Pannacotta - sea buckthorn, chocolate soil, pistashio Madeleine, dulce de leche*

## Dryckesrekommendationer 295:- (369:-)

Corvers Kauter Terra 50 Riesling, Rheingau (DE)  
Pinot Noir Le Versant, Languedoc-Roussillon (FR)  
Fartygets dessertvin

### **Meny Fisk** 534:- (598:-)

Carpaccio - parmesan, pommes pinnes, pesto, tomat, tryffelmajjo, krasse  
*Carpaccio - parmesan, pommes pinnes, pesto, tomatoes, truffel mayonnaise, cress*

Röding - Sandefjordsås, forellrom, räkor, fänkål, gurka, pepparrot, potatismos  
*Arctic char- butter sauce, trout roe, prawns, fennel, cucumber, horseradish, potato puree*

Sticky toffeepudding med tillbehör  
*Sticky toffee pudding with condiments*

### **Dryckesrekommendationer** 295:- (369:-)

Le Versant Pinot Noir, Languedoc-Roussillon (FR)

Chablis Louis Robin, Bourgogne (FR)

Fartygets dessertvin

.....

### **Meny Kött** 595:- (666:-)

Skaldjurscocktail - cajunsås, vitlöksbröd  
*Seafood cocktail - cajun sauce, garlic crostini*

Lammrostbiff - grillade medelhavsgrönsaker, oliv- och parmesansky, potatiskaka  
*Roast of lamb, mediterranean vegetables, olive- parmesan jus, potato cake*

Crème caramel - rabarberkompott, jordgubbsorbet, havrecrunch  
*Crème caramel- rhubarb compote, strawberry sorbet, oat crumble*

### **Dryckesrekommendationer** 295:- (369:-)

Corvers Kauter Terra 50 Riesling, Rheingau (DE)

Chateau La Caderie Authentique, Bordeaux (DE)

Fartygets dessertvin



**Meny Vegan** 460:- (515:-)

Bruschetta - tomat, paprika, kronärtskocka, pistou, pinjenötter

*Bruschetta - tomatoes, sweet peppers, artichoke, pistou, pine nuts*

Löktarte tatin - kål, tryffelbuljong, betor och endivesallad

*Sweet onion tarte tatin - cabbage, truffle broth, roast beet and endive salad*

Dark forest - chokladkaka, grädde, svartvinbärsjelly, maraschino

*Dark forest - chocolate cake, whipped cream, blackcurrant gel, cherries*

**Dryckesrekommendationer** 295:- (369:-)

Corvers Kauter Terra 50 Riesling, Rheingau (DE)

Pinot Noir Le Versant, Languedoc-Roussillon (FR)

Fartygets dessertvin

.....