

# M/S Mälars Victoria

## 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 Mälarklassiker** 612:- (685:-)

S.O.S - smör, ost och sill

*Herring platter – (three kinds of herring, bread and butter)*

Klassisk ångbåtsbiff med rostad kulpotatis, stekt lök och rödvinskgravy  
*Steamboat steak with roasted potatoes, fried onions and red wine gravy*

Vaniljglass med säsongens bär

*Vanilla ice cream with seasonal berries*

### **Meny Ängsön - vegetarisk/vegetarian** 509:- (570:-)

Örtstekt sparris med salsa på tomat och avokado samt gremolata  
*Herb-roasted asparagus with tomatoes and avocado salsa and gremolata*

Rotfruktsbiffar med ramslök, gråärtor och bakad sötpotatis  
*Root fruit beef with spring onions, gray peas and baked sweet potatoes*

Äppelpaj med vaniljsås

*Apple pie with vanilla sauce*

**Meny Björkö** 625:- (700:-)

Öjebyröra - kräftstjärtar, kummin och Västerbottensost på surdegsbröd  
*"Öjebyröra" - crayfish tails, cumin and Västerbotten cheese on sourdough bread*

Nattbakat lammlägg med rökt aioli, rostade rotfrukter och rödvinssås  
*Night-baked leg of lamb with smoked aioli, roasted root vegetables and red wine sauce*

Marängsviss med jordgubbar och blåbär  
*Meringue Swiss with strawberries and blueberries*

.....

**Meny Älgön** 479:- (536:-)

Laxtartar med löjrom på rågbröd  
*Salmon tartare with whitefish roe on rye bread*

Halstrad rödingfilé med skaldjurssås, dillslungad potatis med fänkål och kräftstjärtar  
*Grilled char fillet with seafood sauce, dill-tossed potatoes with fennel and crayfish tails*

Espressobrûlée med citrussorbet  
*Espresso brûlée with citrus sorbet*