

M/S Waxholm III

Middag/Dinner 12 augusti 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 Vätö 655:- (734:-)

Skärgårdsassiätt - ett urval av säsongens smaker
Archipelago platter - a selection of delicacies in season

Hjortytterfilé med portvinsky, svampfylld kroppkaka och lingon
Filet of Venison and potato dumpling stuffed with mushroom, lingonberries

Ljummen persika med honung, konjak och pekannöt
Peach with honey, cognac and pecan

Dryckesrekommendationer

Strömma Eco lager & snaps
Château L'Hospitalet La Réserve Rouge, Languedoc-Roussillon (FR)
Tokaj Late Harvest (HU)

Meny Bullerö 615:- (689:-)

Trio på höstsvamp och jordärtskocka
Trio on autumn mushrooms and sunchoke

Ångad torsk med crème Ninon och kronärtskocka
Steamed cod with crème Ninon and artichokes

Bakat höstäpple, vaniljsås och kavringsmulor
Baked autumn apple, vanilla sauce and breadcrumbs

Dryckesrekommendationer

Demarie Barbera d'Alba Superiore, Piemonte (IT) Eco
Verdicchio Superiore Casal di Serra, Marche (IT) Eco
Calvet Limited Release Sauternes, Bordeaux (FR)

Meny Kymmendö 479:- (536:-)

Toast med räkor, ägg, dragon och Västerbottensost
Toast with prawns, egg, tarragon and Västerbotten cheese

Majskyckling med rödvinssås och höstsvamp
Corn fed chicken with red wine sauce and autumn mushrooms

Vaniljpannacotta med nypon och mandelbiskvi
Vanilla pannacotta with rosehip and almond cookie

Dryckesrekommendationer

Strömma Eco lager & snaps

Musella Valpolicella Superiore Ripasso, Venetien (IT) Eco

Calvet Limited Release Sauternes, Bordeaux (FR)

.....

Meny Hölo - vegetarisk/vegetarian 495:- (554:-)

Trio på höstsvamp och jordärtskocka
Trio on autumn mushrooms and sunchokes

Kikärt- och svampfylld savoykåldolme med crème Ninon
Savoy cabbage roll with chickpea, mushroom and crème Ninon

Bakad ananas med vaniljglass, lönnsirap och kokos
Baked pineapple with vanilla ice cream, maple syrup and coconut

Dryckesrekommendationer

Demarie Barbera d'Alba superiore, Piemonte (IT)

Verdicchio Superiore Casal di Serra, Marche (IT)

Calvet Limited Release Sauternes, Bordeaux (FR)

Meny Runmarö 585:- (655:-)

Carpaccio på portergravad biff med ruccola, pinjenötter och dijoncrème
Carpaccio on porter cured beef with ruccola, pine seed and Dijon crème

Halstråd röding med gräddkokt savoykål och smördegsgleuron
Seared Arctic char with creamed savoy cabbage and puff pastry fleuron

Salt karamellglass med björnbärskompott och mandelflarn
Salted caramel ice cream with black berry compote and almond flakes

Dryckesrekommendationer

Les Cassagnes de La Nerthe, Rhône (FR) Eco
Chablis Louis Robin, Bourgogne (FR)
Calvet Limited Release Sauternes, Bordeaux (FR)

.....

Meny Nämndö "Klassikern" 555:- (622:-)

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

Klassisk ångbåtsbiff med stekt lök, saltgurka och skysås
Steamship Salisbury steak with fried onions, pickled cucumber and gravy

Säsongens bär med vaniljglass
Seasonal berries with vanilla ice cream

Dryckesrekommendationer

Strömma Eco lager & snaps
Beronia Ecológico, Rioja (ES)
Bricco Quaglia d'Asti, Piemonte (IT)