

M/S Enköping, M/S Gustaf III

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 Utö 479:- (536:-)

Skaldjursröra på grovt surdegsbröd toppad med rom och dill
Mix of shellfish on sourdough bread topped with roe and dill

Kyckling, svampragu, rödvinssås och färskpotatis
Chicken with mushroom ragout, red wine sauce and new potatoes

Vaniljpannacotta toppad med säsongens bär
Vanilla pannacotta topped with fresh fruit

Dryckesrekommendationer 325:- (406:-)

Stromma EKO Lager klass III 33 cl
Beronia Ecológico, Rioja (ES)
Bricco Quaglia d'Asti, Piemonte (IT)

Meny Lagnö 595:- (666:-)

Carpaccio, pinjenötter, parmesan, rucicola, olivolja
Carpaccio, pine nuts, parmesan, rocket, olive oil

Helstekt kalvfilé med potatisterrin, rödvinssås och ostrème
Whole-roasted fillet of veal with potato terrine, red wine sauce and cream cheese

Chokladkaka med lemoncurd, maräng och lättvispad grädde
Chocolate cake with lemoncurd, meringue and whipped cream

Dryckesrekommendationer 330:- (413:-)

Stromma EKO Lager klass III 33 cl
Château L'Hospitalet La Réserve Rouge, Languedoc-Roussillon (FR)
Calvet Limited Release Sauternes, Bordeaux (FR)



STRÖMMA
KANALBOLAGET

Meny Runmarö 535:- (599:-)

Laxtartar med picklad kålrabi och örter, smaksatt majonnäs med yuzu, rökig soya och rostad vitlök
Salmon tartare with pickled kohlrabi, herbs and mayonnaise flavored with yuzu, smoky soy and roasted garlic

Ugnsbakad rödingfilé med fänkålsrudité, vitvinsås samt färskpotatis
Oven-baked char fillet with fenelcrudité, white wine sauce and new potatoes

Cheesecake, rabarberkompott, drömmar, färskostkräm och rostad vit choklad
Rhubarb Cheesecake, cookies, cream cheese and roasted white chocolate

Dryckesrekommendationer 395:- (494:-)

Corvers Kauter Terra 50 Riesling, Rheingau (DE)

Chablis Louis Robin, Bourgogne (FR)

Calvet Limited Release Sauternes, Bordeaux (FR)

.....

Meny Sandhamn Vegetarisk/vegetarian 495:- (554:-)

Avocadoröra med pepparrot och dill på surdegsbröd
Avocado mix with horseradish and dill on sourdough bread

Sojabakat kålknyte med svamp, ost och färskpotatis
Soy-baked cabbage bun with mushrooms, cheese and new potatoes

Hallonsorbet med färsk frukt, Bourbonsirap och kaksmulor
Raspberry sorbet with fresh fruit, Bourbon syrup and cookie crumbs

Dryckesrekommendationer 325:- (406:-)

Ruida Domo Cava Brut, Katalonien (ES)

Beronia Ecológico, Rioja (ES)

Bricco Quaglia d'Asti, Piemonte (IT)