

s/y News

Vår och Sommar 2010



Meny SALTSJÖN

Buffé med kalkonpastrami & fetaostpaj

Kalkonpastrami med avokado- och chilisalsa
Fetaostpaj med pepparsalami & spenat
Pastasallad med basilikavinaigrette & parmesan
Grön sparris med rostade pinjenötter & rödlök
Roman- & ruccolasallad
Ostbricka med tre sorters ost och tillbehör
Hummus, smör, hembakat bröd
Frukt- och bärflarn med vit chokladcrème

295:- (369:-)

Meny NYBROVIKEN

Buffé med lågtempererad biff och dinkelkorn

Helstekt biffrad med saltorkad tomat & persilja
Semitomatsallad med mozzarella & basilika
Marinerade svartrötter med pinjenötter
Dinkelkorn med rostade grönsaker & balsamicohonung
Roman- & spenatsallad
Ostbricka med tresorters ost och tillbehör
Hummus, smör, hembakat bröd
Frukt- och bärflarn med vit chokladcrème

335:- (419:-)

Meny VAXHOLM

Buffé med lättgravad laxfilé och rödbetor

Lättgravad laxfilé med örtcrust & citronolja
Fetaost med tomat, oliver & färsk mynta
Rödbetor med balsamico & chilihonung
Färsipotatissallad med kaporis & rödlök
Spenatsallad med parmesanost & sockerärter
Ostbricka med tre sorters ost och tillbehör
Hummus, smör, hembakat bröd
Frukt- och bärflarn med vit chokladcrème

315:- (394:-)

Reservation för ändringar.

Strömman Turism & Sjöfart AB Tel 08-12 00 40 00 bokning@stromma.se



s/y News

Vår och Sommar 2010



Meny M/S NEWS

Buffé med svensk klassisk skärgårdsmat

Tre sorters sill med tillbehör, två sorters strömming
Nykokt svensk färskpotatis
Gubbröra på kavring
Varmrökt lax med sauce verde, gravad lax med senapssås
Kallrökt hjortinnanlår med vitkål- och äppelsallad
Kyckling på spenatbädd med nobisdressing
Munsökorv
Sallad av säsongens färska bönor
Rödbetor med pepparrot- och gräslöksdressing
Klassisk tomatsallad
Janssons frestelse
Bröd, smör, tre sorters ost med tillbehör
Fruktsallad med ljus chokladmousse

295:- (369:-)

GRILLA TILL SJÖSS ELLER PÅ LAND

*Vi tänder grillen och dukar upp en stor buffé med såser,
sallader samt tillbehör som hör grillning till!*

Jerk-kryddad karré från Nibble gård
Barbeque spareribs, spansk kryddstark chorizo
Cajunkryddad kycklingfilé, majscolvar
Bearnaisesås, Barbequesås, Bhiliaioli, Chilirelish
Baconrullad haricots verts
Bönsalsa
Caesarsallad, tomatsallad, grönsallad
Coleslaw
Bakpotatis med kryddsmör

556:- (695:-)

Reservation för ändringar.

Strömma Turism & Sjöfart AB Tel 08-12 00 40 00 bokning@stromma.se



s/y News

Vår och Sommar 2010



SKALDJURSPLATEAU

Vi serverar er nykokta skaldjur av högsta klass med tillbehör som sig bör

LITEN PLATEAU

1/2 krabba
2 havskräftor
En näve färska räkor
En näve rökta räkor
Vinkokta blåmusslor
2 fine de claire ostron
Marinerade greenshellmusslor

Serveras med baguette, smör, Västerbottenost, spisbröd, aioli, Rhode Island majonnäs och sötda senapssås

495:- (619:-)

STOR PLATEAU extra allt

1/2 nykokt Maine hummer
Skagenröra i skål
1/2 krabba
4 havskräftor
En näve färska räkor
En näve rökta räkor
Vinkokta musslor
4 fine de claire ostron
Marinerade greenshells musslor

Serveras med baguette, smör, Västerbottenost, spisbröd, aioli, Rhode Island majonnäs och sötda senapssås

Ostbricka med tre sorters noggrant utvalda ostar med klassiska tillbehör

Bär- och frukttartlette med vit chokladcrème

735:- (919:-)

Reservation för ändringar.

Strömma Turism & Sjöfart AB Tel 08-12 00 40 00 bokning@stromma.se

