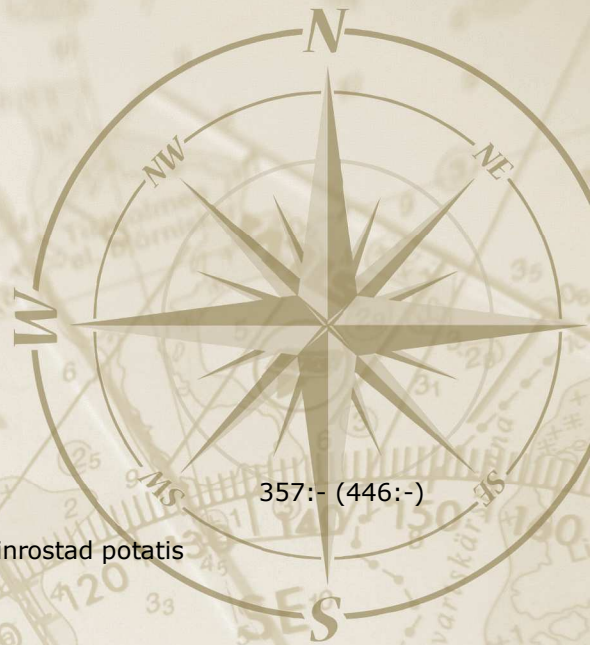


m/s Östanå I

Vår och Sommar 2011



MENY RUNMARÖ

- Klassisk Skagenröra på toast med sikrom
- Majs skyckling fylld med Tallegio, salami och tomat serveras med rosmarinrostad potatis
- Chokladkaka med Cointréaumarinerade hallon

Krögarens dryckesrekommendationer

Förrätt: Starköl och Snaps

Varmrätt: Fonterutoli Chianti Classico, Sangiovese/Malvasia Nera/Colorino/Merlot, Toscana, Italien

Dessert: Orremus Tokaji Late Harvest, Ungern

357:- (446:-)

MENY NÄMNDÖ

- Rökt lax och räkbakelse serveras med örtsallad
- Pepparstek kalvytterfilé med cognacpepparsås, risolépotatis och broccoli
- Espressobrulé med exotiskt fruktspett

Krögarens dryckesrekommendationer

Förrätt: Sancerre Blanc Les Pierris, Sauvignon Blanc, Loire, Frankrike

Varmrätt: Chateau de Ségure, Carignan/Grenache/Syrah, Fitou, Frankrike

Dessert: Allesverloren Fine Old Vintage "Port", Sydafrika

425:- (531:-)

MENY INGMARSÖ

- Scampispett med avokado och tomatkompott serveras med basilika och limevinaigrette
- Örtstekt lammytterfilé med chevregatinerad potatiskaka samt rostade kronärtskockor
- Hallon- och kolatarte med vaniljglass

Krögarens dryckesrekommendationer

Förrätt: Chablis Domaine Ste Claire, Chardonnay, Bourgogne, Frankrike

Varmrätt: Margués de Murrieta Reserva, Tempranillo, Rioja, Spanien

Dessert: Muscat de Beames-de-Venise, Frankrike

455:- (569:-)

MENY BLIDÖ

- Laxtartar serveras på tomat och spenatsallad
- Helstekt fläskfilé med rostade medelhavsgrönsaker, paprikasås och klyftpotatis
- Mjölchokladpannacotta med rårörda björnbär

Krögarens dryckesrekommendationer

Förrätt: Stoneleigh, Sauvignon Blanc, Marlborough, Nya Zeeland

Varmrätt: Côtes-du-Ventoux, Grenache/Syrah, Rhône, Frankrike

Dessert: Fonseca Bin 27 Reserve Ruby Port, Portugal

384:- (480:-)

Reservation för ändringar.

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



m/s Östanå I

Vår och Sommar 2011



MENY BISKOPSÖ

- Gubbröra på kavring med forellrom
- Biff med bearnaisesås med vårlök- och cocktailsallad samt portvinssky
- Äpplepaj med vaniljkräm

Krögarens dryckesrekommendationer

Förrätt: Starköl och Snaps

Varmrätt: Réserve Mouton Cadet St Emilion, Merlot/Cabernet Sauvignon/Cabernet Franc, Bordeaux, Frankrike

Dessert: Recioto della Valpolicella, Italien

429:- (536:-)

MENY LJUSTERÖ

- Kräftstjärtsröra med smörstekt toast, sallad och sikrom
- Viltfärswallenbergare med gräddsås, råroda havtorn samt Västerbottensostpuré
- Vaniljglass med jordgubbar och chokladgaller

Krögarens dryckesrekommendationer

Förrätt: Casa Silva, Chardonnay/Semillion, Colchagua Valley, Chile

Varmrätt: 7 Deadly Zins, Zinfandel, Kalifornien, USA

Dessert: Muscat de Beames-de-Venise, Frankrike

358:- (448:-)

MENY SVARTSJÖ

- Bresola med rostade pinjenötter, parmesan och örtolja
- Vitvinspocherad rödtunga fylld med rökt lax serveras med hummersås, vårprimörer och färskpotatis
- Passionfruktsparfait med ljummen nougatsås

Krögarens dryckesrekommendationer

Förrätt: Cino Lange Rosso, Dolcetto/Barbera/Nebbiolo, Piemonte, Italien

Varmrätt: Sancerre Blanc Les Pierris, Sauvignon Blanc, Loire, Frankrike

Dessert: Sauternes Mouton Cadet, Frankrike

413:- (516:-)

MENY SKÄRGÅRDSKLASSIKER

- SOS tre sorters sill med smör, bröd och ost
- Ångbåtbiff med stekt potatis och lötsky
- Säsongensbär med vaniljglass

Krögarens dryckesrekommendationer

Förrätt: Starköl och Snaps

Varmrätt: Campolieti, Ripasso, Corvina/Rondinella, Venetien, Italien

Dessert: Muscat de Beames-de-Venise, Frankrike

365kr (456kr)

Reservation för ändringar.

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



m/s Östanå I

Vår och Sommar 2011



MENY GRANHOLMEN

- Gravlaxtoast med hovmästarsås
- Kalvstek med portersås, glaserade morötter, pressgurka och färsk potatis
- Apelsinsorbet fruktsallad

Krögarens dryckesrekommendationer

Förrätt: Starköl och Snaps

Varmrätt: Bourgogne Rouge, Cuvée Margot, Pinot Noir, Bourgogne, Frankrike

Dessert: Recioto della Valpolicella, Italien

378:- (473:-)

MENY SKARPÖ

- Kall potatis- och purjolökssoppa med knaperstekt bacon
- Halstrad röding med dill—och skaldjurssås samt sockerärter
- Jordgubbstarte

Krögarens dryckesrekommendationer

Förrätt: Chablis Domaine Ste Claire, Chardonnay, Bourgogne, Frankrike

Varmrätt: Chablis Domaine Ste Claire, Chardonnay, Bourgogne, Frankrike

Dessert: Muscat de Beames-de-Venise, Frankrike

410:- (513:-)

MENY RINDÖ

- Rökt renstektstoast
- Smörstekt abborrfilé med vitvinssås serveras med sparrisrisotto
- Rabarberpaj med vaniljsås

Krögarens dryckesrekommendationer

Förrätt: Rabl Vinum Optimum, Pinot Noir, Kamptal, Österrike

Varmrätt: Sancerre Blanc, Sauvignon Blanc, Loire, Frankrike

Dessert: Allesverloren Fine Old Vintage "Port", Sydafrika

455:- (569:-)

MENY DALARÖ

- Kokta rödbetor med chèvrekrem och färsk timjan
- Hemlagade köttbullar med pressgurka, rårörda lingon och potatispuré
- Marrängsviss

Krögarens dryckesrekommendationer

Förrätt: Côtes-du-Ventoux, Grenache/Syrah, Rhône, Frankrike

Varmrätt: Côtes-du-Ventoux, Grenache/Syrah, Rhône, Frankrike

Dessert: Orremus Tokaji Late Harvest, Ungern

295:- (369:-)

Inom parentes anges pris inkl moms.

Välkommen med beställning av gemensam meny för ert sällskap samt dryck senast två (2) veckor före arrangemanget.
Meddela oss om eventuella kostavvikelser.

Om inget menyval har inkommit senast två (2) veckor före arrangemanget serveras meny enligt krögarens rekommendationer.

Reservation för ändringar.

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

