

# m/s Waxholm III

## Höst och vinter 2011

### MENY ÖRESUND

- Gubbröra på kavring
- Kyckling med ratatuille och örtsmör
- Kardemumma- och mazarinpaj

#### *Krögarens dryckesrekommendationer*

Förrätt: Öl och Snaps

Varmrätt: Casa Silva Reserva, Carménère, Colchagua Valley, Chile

Dessert: Orremus Tokaji Late Harvest, Ungern

299:- (374:-)

### MENY STEGÖSUND

- Smörrebröd med tartar på oxbringa och saltgurka
- Ugnsbakad lax med dill och ansjovissås, rotfruktspuré
- Amaretto- och mandelpaj med vispad gräde

#### *Krögarens dryckesrekommendationer*

Förrätt: Öl och Snaps

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

Dessert: Muscat de Beames-de-Venise, Frankrike

349:- (436:-)

### MENY BLIDÖSUND

- Caesarsallad med marinerade kräftor och västerbottenost
- Majs kyckling med rödvinsås, höstsvamp, lök och sidfläk
- Punsch tiramisu med syltade björnbär

#### *Krögarens dryckesrekommendationer*

Förrätt: Neethlingshof, Gewurztraminer, Stellenbosch, Sydafrika

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

Dessert: Orremus Tokaji Late Harvest, Ungern

360:- (450:-)

### MENY BAGGENSTÄKET

- Kantarelltoast med enrisrökt bacon
- Ångad torsk med räkor, hackat ägg, pepparrot, dill och brynt smör
- Cheesecake med havtornskompott

#### *Krögarens dryckesrekommendationer*

Förrätt: Delas Frères, Viognier, Rhône, Frankrike

Varmrätt: Delas Frères, Viognier, Rhône, Frankrike

Dessert: Sauternes Mouton Cadet, Frankrike

368:- (460:-)

Reservation för ändringar.

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



# m/s Waxholm III

## Höst och vinter 2011

### MENY VINDÖSTRÖM

- Liten råbiff på oxfilé med dijondressing
- Halstrad röding med pilgrimsmussla och löjromshollandaise
- Ostkaka med drottning sylt

#### *Krögarens dryckesrekommendationer*

Förrätt: Öl och Snaps

Varmrätt: Pazo Barrantes, Albariño, Rías Baixas, Spanien

Dessert: Muscat de Beames-de-Venise, Frankrike

396:- (495:-)

### MENY LINDALSSUNDET

- Nybrovikstoast -kallrökt lax, räkor, musslor och scampi
- Lammytterfilé med portvinssås, kantareller och potatisgratin
- m/s Waxholm III:s chokladdessert

#### *Krögarens dryckesrekommendationer*

Förrätt: Öl och Snaps

Varmrätt: Serrata Belguardo, Sangiovese/Alicante Nero, Toscana, Italien

Dessert: Recioto della Valpolicella, Italien

404:- (505:-)

### MENY KOLSTRÖM

- Skärgårdsassiette- inkokt- och gravad lax, örtströmming, gubbröra och rökt vildsvin
- Renkalv med murkelgräddsås och lingongelé
- Skånsk äppelkaka med vaniljsås

#### *Krögarens dryckesrekommendationer*

Förrätt: Öl och Snaps

Varmrätt: Chateau de Sègure, Carignan/Grenahe/Syrah, Fitou, Frankrike

Dessert: Orremus Tokaji Late Harvest, Ungern

436:- (545:-)

### MENY SKÄRGÅRDSKLASSIKER

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

#### *Krögarens dryckesrekommendationer*

Förrätt: Öl och Snaps

Varmrätt: Chateau de Sègure, Carignan/Grenahe/Syrah, Fitou, Frankrike

Dessert: Muscat de Beames-de-Venise, Frankrike

365:- (456:-)

Reservation för ändringar.

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



# m/s Waxholm III

## Höst och vinter 2011

### MENY SKURUSUNDET

- Pata negra med pestomarinerade svartrötter
- Helstekt gödkalv med grönpepparsås och tryffelpotatis
- Stregapannacotta med moccasås och biscotti

#### *Krögarens dryckesrekommendationer*

Förrätt: Vouvray Vieilles Vignes La Coule d'Argent Sec, Chenin Blanc, Loire, Frankrike  
Varmrätt: Serrata Belguardo, Sangiovese/Alicante Nero, Toscana, Italien  
Dessert: Recioto della Valpolicella, Italien

500:- (625:-)

### MENY FURUSUND

- Kalixlöjrom med blini, smetana och rödlök
- Oxfilé Wellington med madeirasås och höstsallad
- Ljummen ananas med hasselnötter, honung, cognac och vaniljglass

#### *Krögarens dryckesrekommendationer*

Förrätt: Öl och Vodka  
Varmrätt: Allesverloren, Touriga National, Swartzland, Sydafrika  
Dessert: Orremus Tokaji Late Harvest, Ungern

536:- (670:-)

### MENY VEGETARISKT

- Ljummen sallad med kantareller och örtvinaigrette
- Bönfylld savoykålsdolme med ragu på rostade grönsaker, oliver- och kapris
- Samma som övriga gäster

#### *Krögarens dryckesrekommendationer*

Förrätt: Samma som övriga gäster  
Varmrätt: Samma som övriga gäster  
Dessert: Samma som övriga gäster

304:- (380:-)

Inom parentes anges pris inkl moms.

Välkommen med beställning av gemensam meny för ert sällskap samt dryck senast två veckor före arrangemanget.

Meddela oss om eventuella kostavvikelser.

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

Reservation för ändringar.

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

