

M/S Enköping



Augustistämning

Raggmunk med rensteksröra och forellrom
Ugnsbakad gösfilé med smörfrästa rödbetor, getost och dillsås
Hjortronpannacotta med mörk chokladkräm
455:- (510:-)

Krögarens dryckesrekommendationer

Förrätt: Starköl med fartygets snaps

Varmrätt: Soave Monte Ceriani, Garganega, Venetien

Dessert: Orremus Tokaji Late Harvest, Ungern

Dryckespaket: 298:- (373:-)

Skärgårdsklassiker

SOS- tre sorters sill med smör, bröd och ost
Ångbåtsbiff med stekt rödlök, rostad potatis och rödvinsås
Säsongens bär med vaniljglass och lättvispad grädde
365:- (409:-)

Krögarens dryckesrekommendationer

Förrätt: Starköl och fartyget snaps

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

Dessert: Muscat de Beames-de-Venise, Frankrike

Dryckespaket: 293:- (366:-)

Torsbyfjärden

Kalixlöjrom och västerbottenpannacotta med tillbehör
Kalvfilé med kapis, oliver, stekt fänkål och potatispuré med västerbottenost
Calvadosäpplen med russin, vaniljglass och kolasnitt
525:- (588:-)

Krögarens dryckesrekommendationer

Förrätt: Chateau Fuissé Crémant de Bourgogne, Bourgogne, Frankrike*

Varmrätt: 7 Deadly Zins, Zinfandel, Kalifornien

Dessert: Recioto della Valpolicella, Italien

Dryckespaket: 241:- (301:-)

*vinet är ekologiskt producerat

M/S Enköping



Kvarnholmen

Räkor i senapssås med hackat ägg och spisbröd
Rensadel med rostade rotfrukter och viltsky med hjortronmylta
Mjolkchokladpannacotta med lingonmousse
495:- (554:-)

Krögarens dryckesrekommendationer
Förrätt: Starköl och fartygets snaps
Varmrätt: Capitel de Roari Amarone, Corvina/Rondinella/Molinara, Venetien
Dessert: Muscat de Beames-de-Venise, Frankrike
Dryckespaket: 303:- (379:-)

Ingaröfjärden

Rökt hjortinnanlår och crème fraiche smaksatt med pepparrot
Halstrad lax med svamprisotto, sötsur rödvinssås och rostade höstgrönsaker
Rabarberkompott med kolamousse och bär
335:- (375:-)

Krögarens dryckesrekommendationer
Förrätt: Rocca Ventosa, Pinot Grigio, Abruzzerna
Varmrätt: Stoneleigh, Sauvignon Blanc, Marlborough
Dessert: Muscat de Beames-de-Venise, Frankrike
Dryckespaket: 228:- (285:-)

Beckholmen

Kräftsoppa med kräftstjärter och oststänger
Bjäreycklingbröst med rostad fänkål, shitakekräm och purjolökspotatis
Vaniljglass med varma hjortron
325:- (364:-)

Krögarens dryckesrekommendationer
Förrätt: Chablis Domaine Ste Claire, Chardonnay, Bourgogne*
Varmrätt: Flat Roof Manor, Shiraz/Mourvèdre/Viognier, Stellenbosch
Dessert: Orremus Tokaji Late Harvest, Ungern
Dryckespaket: 239:- (299:-)

* vinet är ekologiskt producerat. Välkommen med din beställning av en gemensam meny och dryck för ert sällskap, samt eventuella kostavvikelser, senast två veckor före arrangemanget. Vänligen notera att minimiantalet ombord på M/S Enköping är 25 gäster. Menyn gäller ombord 1 september till och med 31 mars 2013, med undantag under julbords säsongen. Menypriser inom parentes är inklusive moms. I dryckespaketet ingår: ett glas vin (å 15 cl) till förrätten, (alternativt en snaps å 4 cl och en starköl å 33 cl) två glas vin (å 15 cl) till varmrätten och ett glas dessertvin (å 6 cl). Vi reserverar oss för eventuella ändringar.

Välkommen ombord!