

M/S Enköping



Hallskär

Grön sparris med parmesan och balsamicosirap
Ankbröst med stekta rotfrukter, pepparsås och örtrisotto
Limemousse med frukter och bär med sauternesvinsgelé
460:- (515:-)

Krögarens dryckesrekommendationer

Förrätt: Delas Frères, Viognier, Rhône

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

Dessert: Sauternes Mouton Cadet, Frankrike

Dryckespaket: 268:- (335:-)

Oxdjupet

Toast Enköping
Stekt abborrfile med smörfrästa rödbetor och dillsås
Citronkräm med färska bär och mandelflarn
442:- (495:-)

Krögarens dryckesrekommendationer

Förrätt: Starköl och fartyget snaps

Varmrätt: Bourgogne Blanc Les Setilles, Chardonnay, Bourgogne *

Dessert: Muscat de Beames-de-Venise, Frankrike

Dryckespaket: 309:- (386:-)

Utklippan

Kalixlöjrom med tillbehör
Helstekt kalvfile med kantareller, dragonsky och potatis- och jordärtskockspuré
Mörk chokladpannacotta med hjortron och nötkrokant
554:- (620:-)

Krögarens dryckesrekommendationer

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

Varmrätt: Bosquet des Papes Cuvée Tradition, Grenache/Mourvèdre/Syrah, Rhône *

Dessert: Orremus Tokaji Late Harvest, Ungern

Dryckespaket: 287:- (359:-)

* vinet är ekologiskt producerat

M/S Enköping



Skeppsholmen

Gubbröra med rökt lax och saltgurka
Halstrad gösfilé med pilgrimsmussla, saltorkade tomater och rödvinssky
Kanel- och rödvinsmarinerade jordgubbar med vit chokladkräm
424:- (475:-)

Krögarens dryckesrekommendationer

Förrätt: Starköl och fartyget snaps
Varmrätt: Sancerre Blanc Les Peirris, Sauvignon Blanc, Loire
Dessert: Recioto della Valpolicella, Italien
Dryckespaket: 308:- (385:-)

Nybroviken

Örtgravad strömming med spisbröd och västerbottenost
Halstrad rödingfilé med marinerade grönsaker, färskpotatissallad och vitvinsås
Vaniljparfait med rårörda blåbär och mandelflarn
362:- (405:-)

Krögarens dryckesrekommendationer

Förrätt: Starköl och fartygets snaps
Varmrätt: Chablis Domaine Ste Claire, Chardonnay, Bourgogne*
Dessert: Muscat de Beames-de-Venise, Frankrike
Dryckespaket: 311:- (389:-)

Strömman

Tonfiskcarpaccio med tomat- och avokadosalsa
Lamminnerfiléer med rostad broccoli, rödbetor och vårlök samt viltsky
Rabarbersoppa med röda bär och kolamousse
420:- (470:-)

Krögarens dryckesrekommendationer

Förrätt: Firefinch Springfield Estate, Sauvignon Blanc, Robertson*
Varmrätt: Serrata Belguardo, Sangiovese/Alicante Nero, Toscana
Dessert: Sauternes Mouton Cadet, Frankrike
Dryckespaket: 256:- (320:-)

* vinet är ekologiskt producerat

M/S Enköping



Norsten

Svartrötter med rökt lax och gräslöksås
Rådjurssadel med gräddkokta murklor, sötsur viltsky och potatis- och purjolöksplättar
Vit- och mörk chokladmousse med jordgubbar och blåbär
531:- (595:-)

Krögarens dryckesrekommendationer

Förrätt: Piaso Blanco, Garganega/Trebbiano, Ventetien
Varmrätt: Réserve Mouton Cadet St Emilion,
Merlot/Cabernet Sauvignon/Cabernet Franc, Bordeaux
Dessert: Muscat de Beames-de-Venise, Frankrike
Dryckespaket: 243:- (304:-)

Skärgårdsklassiker

SOS - tre sorters sill med smör, bröd och ost
Ångbåtbiff med potatis, stekt lök och rödvinssky
Säsongens bär med vaniljglass
365:- (409:-)

Krögarens dryckesrekommendationer

Förrätt: Starköl och fartygets snaps
Varmrätt: Bourgogne Rouge, Cuvée Margot, Pinot Noir, Bourgogne*
Dessert: Muscat de Beames-de-Venise, Frankrike
Dryckespaket: 293:- (366:-)

*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 april till och med 31 augusti 2012. Menypriser inom parentes är inklusive moms. Vi reserverar oss för eventuella ändringar. 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).

Välkommen ombord!