

M/S Eskil



Björkö

Toast Skagen med handskalade räkor
Köttfärslimpa med gräddkockt svamp, råörda lingon, pressgurka och potatispuré
Cremé brulee
280:- (314:-)

Krögarens dryckesrekommendationer
Förrätt: Chablis Domaine Ste Claire, Chardonnay, Bourgogne*
Varmrätt: Réserve Mouton Cadet St Emilion,
Merlot/Cabernet Sauvignon/Cabernet Franc, Bordeaux
Dessert: Sauternes Mouton Cadet, Frankrike

Birka

Kokt färsk grön sparris med hollandaisesås och hyvlad parmesan
Rimmad lax med dillstuvad potatis och citron
Vaniljpannacotta med färska bär
300:- (336:-)

Krögarens dryckesrekommendationer
Förrätt: Prinz von Hessen, Riesling, Rheingau
Varmrätt: Bourgogne Blanc Les Setilles, Chardonnay, Bourgogne*
Dessert: Muscat de Beames-de-Venise, Frankrike

Viking

Tre sorters sill med tillbehör
Nötfärsbiff smaksatt med timjan, västerbottenost och senap med potatispuré och skysås
Chokladkaka med lättvispad grädde och bärkompott
280:- (314:-)

Krögarens dryckesrekommendationer
Förrätt: Öl och snaps
Varmrätt: Margués de Murrieta Reserva, Tempranillo, Rioja
Dessert: Recioto della Valpolicella, Italien

*vinet är ekologiskt producerat

M/S Eskil



Skärgårdsklassiker

SOS, tre sorters sill med smör, bröd och ost

Ångbåtbiff med stekt potatis och löksky

Säsongens bär med vaniljglass

365:- (409:-)

Krögarens dryckesrekommendationer

Förrätt: Öl och snaps

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

Dessert: Muscat de Beames-de-Venise, Frankrike

*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 Eskil är 30 gäster. Menyn gäller ombord 2012. Menypriser inom parentes är inklusive moms. Vi reserverar oss för eventuella ändringar.

Välkommen ombord!