

# M/S Evert Taube



## **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 Evert Taube



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

**Välkommen ombord!**