

M/S Waxholm III



Munkö

Ceasarsallad med enrisrökt bacon
Majskyckling fylld med färskost och ansjovis, dragonvelouté
Citrontarte
335:- (375:-)

Krögarens dryckesrekommendationer
Förrätt: Delas Frères, Viognier, Rhône
Varmrätt: Côtes-du-Ventoux, Grenache/Syrah, Rhône
Dessert: Sauternes Mouton Cadet, Frankrike

Hölö

Rimmad oxbringa på rågröd med rostad lök och äpple
Vita queneller på spenatbädd, vitvinsås smaksatt med parmesan
Rom- och kolatarte med moccasås
380:- (425:-)

Krögarens dryckesrekommendationer
Förrätt: Öl och snaps
Varmrätt: Rabl Spiegel, Grüner Veltliner, Kamptal*
Dessert: Orremus Tokaji Late Harvest, Ungern

Skärgårdsklassiker

SOS, tre sorters sill med smör, bröd och ost
Ångbåtiff med stekt potatis och löksky
Säsongens bär med vaniljglass
407:- (456:-)

Krögarens dryckesrekommendationer
Förrätt: Öl och snaps
Varmrätt: Chateau de Sègure, Carignan/Grenache/Syrah, Fitou
Dessert: Muscat de Beames-de-Venise, Frankrike

* vinet är ekologiskt producerat

M/S Waxholm III



Vätö

Toast Skagen

Lammracks med mangold, oliver, kapris och puylinser i rulle, vitlökssky

Jordgubbsparfait med litet bakverk

451:- (505:-)

Krögarens dryckesrekommendationer

Förrätt: Bourgogne Blanc Les Setilles, Chardonnay, Bourgogne*

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

Dessert: Muscat de Beames-de-Venise, Frankrike

Nåttarö

Vildsvinspaté med bacon och pepparrotskräms på mörkt bröd

Ugnsbakad torsk med räkor, hackat ägg och dill, brynt smör

Mörk chokladcheesecake med passionsfrukt

469:- (525:-)

Krögarens dryckesrekommendationer

Förrätt: Öl och snaps

Varmrätt: Vouvray Vieilles Vignes La Coule d'Argent Sec, Chenin Blanc, Loire

Dessert: Recioto della Valpolicella, Italien

Styrsö

Ljummen vit sparris och rört smör med smak av tryffel

Honungsglaserat ankbröst med apelsinsås och brysselkål

Waxholm III:s chokladdessert; glass, mousse och kaka

442:- (495:-)

Krögarens dryckesrekommendationer

Förrätt: Cino Lange Rosso, Dolcetto/Barbera/Nebbiolo, Piemonte

Varmrätt: Pazo Barrantes, Albariño, Rías Baixas

Dessert: Recioto della Valpolicella, Italien

* vinet är ekologiskt producerat

M/S Waxholm III



Blå Jungfrun

Carpaccio på oxfile med nässelpesto och peccorino
Halstrad röding med gräddkokt spetskål och purjolök, rödvinssmör
Punchtiramisu
429:- (480:-)

Krögarens dryckesrekommendationer
Förrätt: Cino Lange Rosso, Dolcetto/Barbera/Nebbiolo, Piemonte
Varmrätt: Pazo Barrantes, Albariño, Rías Baixas
Dessert: Recioto della Valpolicella, Italien

Utö

Inkokt röding med färskpotatisterrine och libbstickadressing
Kalvnoisette med chilibearnaise och grön sparris
Rabarberpaj med vaniljsås
531:- (595:-)

Krögarens dryckesrekommendationer
Förrätt: Öl och snaps
Varmrätt: Bourgogne Rouge, Cuvée Margot, Pinot Noir, Bourgogne*
Dessert: Sauternes Mouton Cadet, Frankrike

Björkö

Kalixlöjrom med klassiska tillbehör och västerbottentortillia
Helstekt oxfile med peppar, cognac och grädde
Hallon- och pistagedessert
576:- (645:-)

Krögarens dryckesrekommendationer
Förrätt: Öl och snaps
Varmrätt: Paracombe, Shiraz, Adelaide Hills, South Australia*
Dessert: Orremus Tokaji Late Harvest, Ungern

*vinet är ekologiskt producerat

M/S Waxholm III



Vegetarisk

Ljummen vit sparris med nässelpesto
Savoykålsdolme med bönor och murklor, ratatouille
Dessert: samma som övriga gäster
339:- (380:-)

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 Waxholm III är 60 gäster.
Menyn gäller ombord från den 1 april 2012 till och med 31 augusti 2012.
Menypriser inom parentes är inklusive moms. Vi reserverar oss för eventuella ändringar.

Välkommen ombord!