

S/Y News



Kryssa

Styckjunkartoast (räkor, kallrökt lax, hackat ägg, majonäs, muskotnöt) toppad med löjrom
Helstekt kalvytterfilé med gräddkokta kantareller, prästostpotatiskaka samt säsongens primörer
Crème brûlée med råörda bär
445:- (498:-)

Krögarens dryckesrekommendationer

Förrätt:

Varmrätt:

Dessert:

Länsa

Kalixlöjrom med västerbottenpaj, rödlök, crème fraîche och citron
Grillad oxfile med shiitakesvamp, bacon och kronärtskocka, serveras med fransk potatisgratäng
Hallonbavaroise med passionsfruktstäcke
472:- (529:-)

Krögarens dryckesrekommendationer

Förrätt:

Varmrätt:

Dessert:

Mastkrage

Kokt färsk vit sparris med hummeraioli, serranochips och körvel
Kalvnoisette med roquefortsås, babyspenat samt päron- och valnötskryddad röstipotatis
Två sorters sorbet i cava med säsongens färska bär
411:- (460:-)

Krögarens dryckesrekommendationer

Förrätt:

Varmrätt:

Dessert:

* vinet är ekologiskt producerat

S/Y News



Fartvind

(Kapten Berlins favorit)

Toast skagen toppad med löjrom

Chevrégratinerad tournedos med rödvinssås, vaxbönor och glaserad vitlök

Vaniljglass med flaggpunch, riven syltad ingefära samt vispgrädde

420:- (470:-)

Krögarens dryckesrekommendationer

Förrätt:

Varmrätt:

Dessert:

Slag

Ankleverterriner på crostini med lagerbladsmarmelad och grillat fikon

Helstekt rödtunga meuniere med kapris, rödbetor och brynt smör

Crema catalana med rårörda hallon

384:- (430:-)

Krögarens dryckesrekommendationer

Förrätt:

Varmrätt:

Dessert:

Spinnaker

S/Y News ombordinlagda sillar med klassiska tillbehör

Ångbåtsbiff med lök, rödvinssky samt rostad färskpotatis

Svenska jordgubbar med vaniljglass och vispad grädde

366:- (410:-)

Krögarens dryckesrekommendationer

Förrätt:

Varmrätt:

Dessert:

*vinet är ekologiskt producerat

S/Y News



Tamp

Råbiff med rödbetor, kapis, hackad lök och dijonsenap
Cajunsotad lax på caesarsallad med rostad potatis och färskrivna parmesan
Mandelflarn med chokladgrädde, färska bär och hallonsås
353:- (395:-)

Krögarens dryckesrekommendationer

Förrätt:

Varmrätt:

Dessert:

Nykokta skaldjur av högsta klass med tillbehör:

Liten Skaldjursplateau

1/2 krabba

Two havskräftor

En näve färska räkor

En näve rökta räkor

Vinkokta blåmusslor

Two fine de Claire ostron

Marinerade green Shells musslor

Serveras med baguette, smör, Västerbottenost, spisbröd, aioli,

Rhode Islandsås, majonäs samt söta senapsås

495:- (554:-)

Stor skaldjursplateau

1/2 nykokt Mainehummer

Skagenröra i skål

1/2 krabba

Fyra havskräftor

En näve färska räkor

En näve rökta räkor

Vinkokta musslor

Fyra fine de Claire ostron

Marinerade green Shells musslor

Serveras med baguette, smör, Västerbottenost, spisbröd, aioli,

Rhode Islandsås, majonäs samt söta senapsås

Ostbricka med tre sorters noga utvalda ostar med klassiska tillbehör

Bär- och fruktartlette med vit chokladcrème

735:- (823:-)

*vinet är ekologiskt producerat

S/Y News



**S/Y News populära grillbuffé.
Vi tänder grillen och dukar upp en stor buffé med tillbehör.**

Grilla till sjöss eller i land

Jerkkryddad karré från Nibble gård

BBQ spare ribs

Spansk kryddstark choritzo

Cajunkryddad kycklingfilé

Majskolvar

Béarnaisesås

BBQ sås

Chiliaioli

Chilirelish

Baconrullade haricot verts

Bönsalsa

Caesarsallad

Tomatsallad

Grönsallad

Coleslaw

Bakad potatis med kryddsmör

556:- (623:-)

* 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 News är 5 gäster och 10 gäster vid beställning av buffé. Menyn gäller ombord 1 maj till och med 30 september 2012.

Menypriser inom parentes är inklusive moms. Vi reserverar oss för eventuella ändringar.

Välkommen ombord!