

## *M/S Evert Taube*

### *∞ Bufféer ∞*

#### **VÄSTKUSTBUFFÉ** 350:-

Tre sorters sill, potatis, ägghalvor med räkor. Rökt lax, varmrökt lax, rökt makrill. Färska räkor, kokta havskräftor. Fiskpaté, västkustsallad. Romsås, hovmästarsås. Janssons frestelse. Två sorters ostar med tillbehör och bröd.

#### **RÄKBUFFÉ**

Färska eller frysta räkor 450 g, med majonnäs och Rhône Island sås, nybakat bröd. 2 sorters ost med tillbehör.

Färska räkor 260:-

Frysta räkor 180:-

#### **EVERTS BUFFÉ**

Grillad kyckling och fläskfilé. Grönsallad med fetaost och oliver. Fransk potatissallad. Två sorters ostar med tillbehör och bröd.

230:-

Kaffe ingår i alla bufféer.

*För bufféer krävs ett minimiantal på 15 personer.*

### *∞ Övriga rätter ∞*

#### **FISKSOPPA**

Serveras med nybakat bröd

150:-

#### **VARMRÖKT LAX**

Serveras med potatis och örtsås

150:-

### *∞ Desserten ∞*

#### **DESSERTER**

Äppelkaka med vaniljsås

Chokladkaka med grädde

35:-

35:-

*Krögare ombord är Birgitta & Lisa Adolfsson.  
Vi reserverar oss för priset på fisk och skaldjur.  
Moms 25% tillkommer.*

## *M/S Evert Taube*

### *∞ Vinlista ∞*

#### **CHAMPAGNE & MOUSSERANDE**

Båtens mousserande	205:-
Möet & Chandon, Champagne, Frankrike	395:-

#### **VITA VINER**

Båtens vita vin	200:-
Alsace Edelsnicker, Frankrike	210:-

#### **RÖDA VINER**

Båtens röda vin	200:-
Sunset Canyon, Zinfandel, Kalifornien, USA	210:-

*Vi diskuterar gärna andra vinförslag.*

### *∞ Övriga drycker ∞*

#### **ÖL**

Lättöl	20:-
Mellanöl, 33 cl	30:-
Starköl, 33 cl	35:-
Starköl, 50 cl	45:-

#### **ÖVRIGA DRICKER**

Kaffe	20:-
Te	20:-
Läsk	20:-

#### **SNAPS PER CL (FLASKA 5 CL)**

Aalborgs Jubileums	12:-
Skåne Akvavit	12:-
O.P. Anderson Aquavit	12:-

#### **AVEC PER CL**

Grönstedts VO	14:-
Hennessy VSOP	16:-
Drambuie	13:-
Cointreau	13:-

*Krögare ombord är Birgitta & Lisa Adolfsson.  
Vi reserverar oss för priset på fisk och skaldjur.  
Moms 25% tillkommer.*