

# M/S Waxholm III

Middag/Dinner 12 augusti 2024 - 31 mars 2025

Förbeställ ett av våra komponerade menypaket - notera att alla måste välja samma meny. Meddela kostavvikelser, antal personer, meny- och dryckesval senast två veckor, (helst tidigare), innan arrangemangsdatum. Deltagarantal kan justeras senast fem vardagar innan arrangemangsdatum.

*Kindly choose one of our set menus below. Please note that you choose the same menu for the whole group. We need your number of guests, cost preferences, choice of menu and drinks as soon as possible but at the latest two weeks prior to the event. Number can be amended up to five weekdays in advance.*

Priser i parentes är inklusive moms. *Prices in brackets include VAT.*

## KRÖGAREN REKOMMENDERAR

### Meny Vätö 655:- (734:-)

Skärgårdsassiätt - ett urval av säsongens smaker  
*Archipelago platter - a selection of delicacies in season*

Hjortinnerfilé med portvinssky, svampfylld kroppkaka och lingon  
*Filet of Venison and potato dumpling stuffed with mushroom, lingonberries*

Ljummen persika med honung, konjak och pekannöt  
*Peach with honey, cognac and pecan*

### Dryckesrekommendationer

Strömma Eco lager & snaps  
Château L'Hospitalet La Réserve Rouge, Languedoc-Roussillon (FR)  
Tokaj Late Harvest (HU)

### Meny Bullerö 615:- (689:-)

Trio på höstsvamp och jordärtskocka  
*Trio on autumn mushrooms and Jerusalem artichokes*

Torsk med crème Ninon och kronärtskocka  
*Cod with crème Ninon and artichokes*

Höstäpple med vaniljsås  
*Baked autumn apple, brown bread crumble and vanilla sauce*

### Dryckesrekommendationer

Demarie Barbera d'Alba Superiore, Piemonte (IT) Eco  
Verdicchio Superiore Casal di Serra, Marche (IT) Eco  
Calvet Limited Release Sauternes, Bordeaux (FR)

**Meny Kymmendö** 479:- (536:-)

Toast med räkor, ägg och dragon  
*Toast with prawns, egg and tarragon*

Färserad kyckling med rödvinssås  
*Minced chicken with red wine sauce*

Vaniljpannacotta med nypon och mandelbiskvi  
*Vanilla pannacotta with rosehip and almond cookie*

**Dryckesrekommendationer**

Strömma Eco lager & snaps

Musella Valpolicella Superiore Ripasso, Venetien (IT) Eco  
Calvet Limited Release Sauternes, Bordeaux (FR)

.....

**Meny Hölo - vegetarisk/vegetarian** 495:- (554:-)

Trio på höstsvamp och jordärtskocka  
*Trio on autumn mushrooms and Jerusalem artichoke*

Kikärtsrulle med crème Ninon  
*Chickpea roll with crème Ninon*

Bakad ananas med glass, lönnsirap och kokos  
*Baked pineapple with ice cream, maple syrup and coconut*

**Dryckesrekommendationer**

Demarie Barbera d'Alba superiore, Piemonte (IT)  
Verdicchio Superiore Casal di Serra, Marche (IT)  
Calvet Limited Release Sauternes, Bordeaux (FR)

### **Meny Runmarö** 585:- (655:-)

Portergravad biff med rucola, pinjenötter och dijoncrème  
*Porter cured beef with rucola, pine seed and Dijon crème*

Halstrad röding med gräddkockt savoykål  
*Seared Arctic char with creamed savoy cabbage*

Salt karamellglass med björnbärskompott och flarn  
*Salted caramel ice cream with black berry compote*

### **Dryckesrekommendationer**

Les Cassagnes de La Nerthe, Rhône (FR) Eco  
Chablis Louis Robin, Bourgogne (FR)  
Calvet Limited Release Sauternes, Bordeaux (FR)

.....

### **Meny Nändö "Klassikern"** 555:- (622:-)

S.O.S - smör ost och sill  
*S.O.S - three kinds of herring with condiments*

Klassisk ångbåtsbiff  
*Steamboat steak with onion and pickled cucumber*

Vaniljglass med säsongens bär  
*Vanilla ice cream with seasonal berries*

### **Dryckesrekommendationer**

Strömma Eco lager & snaps  
Beronia Ecológico, Rioja (ES)  
Bricco Quaglia d'Asti, Piemonte (IT)