

M/S Waxholm III

Middag/Dinner 1 april - 11 augusti 2024

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 Havsörnen 615:- (689:-)

Ångad vit sparris med tryffel och nässlor
Steamed white asparagus with truffles and nettles

Hälleflundra med Vermouthsås, parmesan och toppmurklor
Halibut with Vermouth sauce, parmesan and morels

Waxholm III:s chokladdessert
Waxholm III:s chocolate dessert

Dryckesrekommendationer

Corvers Kauter Terra 50 Riesling, Rheingau (DE)

Chablis Louis Robin, Bourgogne (FR)

Tokaj Late Harvest (HU)

Meny Skraken 479:- (536:-)

Toast med räkor, ägg och ängssyra
Toast with shrimps, egg and sorrel

Kyckling med champinjoner, vitt vin, salvia och vårlök
Chicken breast with mushroom, white wine, sage and spring onion

Rabarberkompott med vit chokladmousse och havre
Rhubarb compote with white chocolate mousse and oats

Dryckesrekommendationer

Strömma Eco lager & snaps

Sancerre Les Baronnes, Loire (FR)

Calvet Limited Release Sauternes, Bordeaux (FR)

Meny Sothönan 625:- (700:-)

Blini med 3 sorters rom och smetana
Blini with 3 kinds of roe and smetana

Lammracks med tomater och ramslökssmör
Lamb racks with tomatoes and ramson butter

Limeparfait med rårörda jordgubbar
Lime parfait with strawberries

Dryckesrekommendationer

Strömma Eco lager & snaps
Les Cassagnes de La Nerthe, Rhône (FR)
Bricco Quaglia d'Asti, Piemonte (IT)

.....

Meny Ejdern - vegetarisk/vegetarian 495:- (554:-)

Ångad vit sparris med tryffel och nässlor
Steamed asparagus with truffle and nettles

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

Corvers Kauter Terra 50 Riesling, Rheingau (DE)
Verdicchio Superiore Casal di Serra, Marche (IT)
Calvet Limited Release Sauternes, Bordeaux (FR)

Meny Svanen 575:- (644:-)

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

Stekt röding med rouille och sauterade grönsaker
Fried char with rouille and sauteed vegetables

Amaretto- och kardemummadesert med havtorn
Amaretto and cardamom dessert with sea buckthorn

Dryckesrekommendationer

Strömma Eco lager & snaps
Chablis Louis Robin, Bourgogne (FR)
Calvet Limited Release Sauternes, Bordeaux (FR)

.....

Meny Gräsanden "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)