

M/S Waxholm III

Skeppsholmen

Kräftskagen med hackat ägg på toast
Majskycklingbröst med dijon- och dragonvelouté och picklade grönsaker
Vit chokladmousse med bärkompott och litet bakverk
395:- (442:-)

Krögarens dryckesrekommendationer

Förrätt: Starköl och Snaps
Varmrätt: Ivory, Pinot Noir, USA
Dessert: Bricco Quaglia Muscato d' Asti, Italien

Helgeandsholmen

Räk- och pepparrottsfylld laxros på rågbröd
Lammytterfilé med vittvinsbräserverade grönsaker och ört- och vitlökssmör
Smultronparfait med vaniljkokt rabarber
500:- (560:-)

Krögarens dryckesrekommendationer

Förrätt: Starköl och Snaps
Varmrätt: Côtes du Rhône St Esprit, Grenache, Syrah, Frankrike
Dessert: Château de Juge Sauternes, Frankrike

Stadsholmen

Kalixlöjrom med Västerbottensosttortilla och klassiska tillbehör
Kalvytterfilé med sås av rökt skinka, schalottenlök, salvia och rostad mandelpotatis
Bakad ananas med smält smör, honung, rom, pinjenötter och kokosglass
571:- (640:-)

Krögarens dryckesrekommendationer

Förrätt: Starköl och Snaps
Varmrätt: Villa Antinori, Cabernet Sauvignon, Merlot, Sangiovese, Syrah, Italien
Dessert: St Stephan's Crown Tokaji Aszu 5 Puttonyos, Ungern

Beckholmen

Portergravad biff med pepparrottscheesecake och örtolja
Ångad gös med Noilly Pratsås smaksatt med Västerbottensost och grönsaksjulienne
Waxholm III:s världsberömda chokladdessert- kaka, mousse och glass
518:- (580:-)

Krögarens dryckesrekommendationer

Förrätt: Starköl och Snaps
Varmrätt: Sancerre Les Baronnes, Sauvignon Blanc, Frankrike
Dessert: Recioto della Valpocella, Italien

Kastellholmen

Skärgårdsassiette - gubbröra, örtströmming, böcklingmousse, rökt korv och gravad biff
Rödingfilé med rouille och säsongens primörer
Farmor Astris ostkaka med kokta björnbär och slagen grädd
487:- (545:-)

Krögarens dryckesrekommendationer

Förrätt: Starköl och Snaps
Varmrätt: Neethlingshof, Gewürztraminer, Sydafrika
Dessert: Recioto della Valpocella, Italien

Skärgårdsklassiker

SOS - tre sorters sill med smör, bröd och ost
Ångbåtsbiff med stekt lök och rödvinssky
Säsongens bär med vaniljglass
415:- (465:-)

Krögarens dryckesrekommendationer

Förrätt: Öl och Snaps
Varmrätt: Noble Vines 337, Cabernet Sauvignon, USA
Dessert: Bricco Quaglia Muscato d' Asti, Italien

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 1/4-2017 till och med 31/3-2018.
Menypriser inom parentes är inklusive moms. Vi reserverar oss för eventuella ändringar