

M/S Prins Carl Philip

Trerättersmenyer / *Three-course menus*

För sällskap med 10 personer eller fler gäller: Förbeställ från våra komponerade menypaket. Meddela eventuella kostavvikelser, menyval ska vara oss tillhanda senast 7 dagar innan avresa.

For groups of 10 guests or more we need you to prebook the set menus. Any food restrictions or allergies must be noted in advance, we need your choice of menu at least 7 days prior to arrival.

Mälarmiddag 555:-

Skagenröra på danskt rågbröd med sikrom, dill och citron
Mix of shrimp on rye bread with roe, dill and lemon

Ugnsbakad fjällröding med potatis- och palsternackspuré, champagne beurre blanc, toppad med dill, rädisa och forellrom

Baked char with potato- and parsnip purée, champagne beurre blanc, topped with dill, radish and trout roe

Vaniljpannacotta med halloncoulis, citronmeliss och havreflarn
Vanilla pannacotta with raspberry coulis, lemon and oat flakes

Dryckespaket 395:-

Riesling Feinherb Rheingau Balthasar-Ress (DE)
Petit Chablis Closerie des Alisiers (FR)
Tokaj Late Harvest 6cl (HU)

Långholmsmiddag 479:-

S.O.S - tre sorters sill med smör, bröd och ost
S.O.S - three kinds of herring with butter, bread and cheese

Byssans köttbullar med gräddsås, potatispuré, rårörda lingon och pressgurka
Swedish meatballs with cream sauce, mashed potatoes, lingonberry and pickled cucumber

Vaniljglass med jordgubbar och maräng
Vanilla ice cream with strawberries and meringue

Dryckespaket 460:-

Stromma Eco Lager klass III 33cl & fartygets snaps 5cl
Famille Fabre Grande Courtade Pinot Noir Eco 2022 (FR)
Ch. Haut-Bergeron Lilot 2018 6cl (FR)