

M/S S:t ERIK

Räk- & laxkryssning / *Shrimp & salmon cruise 2025*

BUFFÉ / *Buffet*

Färska räkor, rökta räkor, löksill, senapssill, matjessill, svartvinbärssill, potatis, varmrökt lax, gravad lax med dill och vitpeppar, lax- och skaldjursterrin, rökt makrill med dill, gräddfil, syrad lök, chilimajonnäs och aioli
Fresh prawns, smoked prawns, onion herring, mustard herring, soured herring, black currant herring, potatoes, hot smoked salmon, pickled salmon with dill and white pepper, salmon shellfish terrine, smoked mackerel, sour cream, pickled onions, chili mayonnaise and aioli



Skagenröra, ägghalvor med majonnäs och tångkaviar, färskpotatissallad med purjolök och äpple, kallskuret, cornichons och syltlök, cocktailtomater, trädgårdssallad, ljummen Västerbottenostpaj, blåmusslor med vin och vitlök, surdegsbröd, rostat spisbröd, digestivekex, prästost, brieost, smör och hemkokt marmelad

Swedish "Skagenröra" (shrimps, dill, eggs, mayonnaise and crème fraiche), egg halves with mayonnaise and seaweed roe, fresh potato salad with leek and apples, cold cuts, pickles, cocktail tomatoes, Garden salad, lukewarm "Västerbotten" cheese pie, mussels with wine and garlic, sourdough bread, crisp bread, digestive biscuits, Swedish "Präst" cheese, brie cheese, butter and homemade marmalade

TILLVAL / *Options*

Förbeställs senast tre dagar innan avresa/ *Order no later than three days before departure*

Nykokta havskräftor 250g, SEK 280
Freshly boiled langoustine 250 g

Halv hummer från Main, SEK 380
Half lobster, from Maine



**KRÖGAREN REKOMMENDERAR /
THE CHEF RECOMMENDS!**

DESSERTBUFFÉ & KAFFE

Dessert buffet & Coffee SEK 135

Chokladmousse med bär, chokladtryffel, jordgubbssockerkaka, äppelkaka med vaniljtopping, mandelbiscotti och morotskaka med färskostfrosting
Chocolate mousse with berries, chocolate truffle, spongecake with strawberries, applepie with vanilla topping, almond biscotti and carrot cake with cream cheese frosting



GLASSDESSERT / *Icecream dessert*

Lejonet & Björnens italienska vaniljglass, jordgubbar, vispad grädde, marängar och chokladsås SEK 145
Vanilla ice cream from local producer "Lejonet & Björnen" with strawberries, whipped cream, meringues and chocolate sauce

Äter du inte fisk och skaldjur? Välj vegansk varmrätt vid din bokning vilket ersätter fisk och skaldjur på buffén.

Med reservation för ändringar beroende av råvaror och säsong. M/S S:t Erik är kontantfri båt.

If you do not eat fish and seafood? Choose a vegan main course when booking which will replace the fish & seafood on the buffet.

We reserve the right to make changes due to groceries and season. M/S S:t Erik is a cash free boats