

# M/S ANGANTYR

## Lunch 2025

Meddela kostavvikelser, antal personer, meny- och dryckesval senast två veckor, (helst tidigare), innan arrangemangsdatum. Deltagarantal kan justeras senast fem vardagar innan arrangemangsdatum. Priser i parentes är inklusive moms. Med reservation för ändringar.

*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. Prices in brackets include VAT. We reserve the right to make changes.*



### FÖRRÄTTER / Starters

Grön sparrisvelouté med tångkaviar  
*Green asparagus velouté with seaweed caviar*

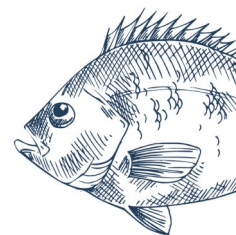
Klassisk skagenröra på surdegsbröd  
*Skagen – mix of shrimp on sourdough bread*

### VARMRÄTTER / Main courses

Bräserat kycklinginnanlår med rosépepparsås och rösti  
*Braised chicken thighs with pink peppercorn sauce and rösti*

Grillad lax med potatiskaka, rom & dillsås, fänkålsrudité samt picklade grönsaker  
*Grilled salmon with potato cake, roe & dill sauce, fennel crudité and pickled vegetables*

Kroppkakor fyllda med skogssvamp och prästost, toppade med brynt smör och lingon (veg)  
*Potato dumplings filled with wild mushrooms and cheese, topped with browned butter and lingonberries (veg)*



### DESSERTER / Desserts

Vaniljpannacotta med citron och kardemumma  
*Vanilla pannacotta with hints of lemon and cardamom*

Vaniljparfait med jordgubbskompott och maräng  
*Vanilla parfait with strawberry compote and meringue*

**Smör, bröd och bordsvatten ingår**  
**Butter, bread and water are included**

Priser för / Prices for 1, 2 & 3 rätter/courses:

Varmrätt / Main course SEK 274 (307)

Två rätter / Two courses SEK 351 (393)

Tre rätter / Three courses SEK 426 (477)

Priserna gäller mån-fredag. Lördag, söndag & helgdag  
10% påslag. Prices apply Mon-Friday. Saturday,  
Sunday and public holidays 10% surcharge.