

M/S GUSTAFSBERG VII

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



Toast Gustafsberg VII - räkor, dill, ägg, senapssås, toppad med löjrom
Toast Gustafsberg VII – shrimps, dill, egg, mustard sauce topped with vendace roe

Grönsakskroket med wakame, rödbets- och chilimajonnäs (veg)
Vegetable croquette with wakame, beetroot and chili mayonnaise (veg)

Gravad biffcarpaccio med Waldorfsallad, picklade lingon och rödlök
samt rostade valnötter
*Marinated beef carpaccio with Waldorfsalad, pickled lingonberries and red onion
topped with roasted walnuts*

VARMRÄTTER / Main courses

Ångad röding med citron beurre blanc, ramslöksolja, sockerärter och örtröstad färskpotatis
Steamed char with lemon beurre blanc, ramson oil, sugar snaps and herb roasted new potatoes

Majskycklingbröst med örtsky, rostade rotfrukter och smörstekt krispig polenta
Corn fed chicken breast with herb sauce, roasted root vegetables and crispy butter fried polenta



Friterade kroppkakor fyllda med skogssvamp och Västerbottenost, brynt smör och rårörda lingon, toppad med rotfruktschips (veg)
*Swedish potato dumplings filled with mushrooms and Västerbotten cheese, browned butter and lingonberries,
topped with root vegetables chips (veg)*



DESSERTER / Desserts

Chokladmousse med havre crunch och färska bär
Chocolate mousse with oat crunch and seasonal berries

Säsongens bär med vaniljglass
Seasonal berries with vanilla ice cream

Citronkräm med färska bär och chokladmaräng
Lemon cream with seasonal berries and chocolate 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.