

M/S GUSTAFSBERG VII

Middag/ *Dinner* 2025

Förbeställ ett av våra komponerade menypaket - notera att alla måste välja samma meny. 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.

Kindly choose one of our set menus below. Please note that you choose the same menu for the whole group. 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.

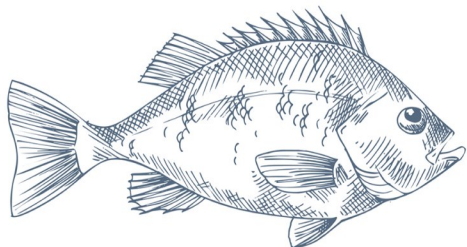
**KRÖGAREN
REKOMMENDERAR**

MENY SKEPPSHOLMEN SEK 630 (706)

Sotad gravad lax med örtsallad, citrusvinaigrette, inlagd gurka och friterat rispapper
Blackened marinated salmon with herb salad, citrus vinaigrette, pickled cucumber and fried rice paper

Vildandsbröst från Ekenbergs gård med tryffel- och svamprisotto, rödvinssky, rostad grön sparris och cocktailtomater
Wild duck breast from Ekenbergs farm with truffle and mushroom risotto, red wine jus, roasted asparagus and cocktail tomatoes

Gustafsberg VII pavlova med jordgubbsglass, citronsabayonne och färska hallon
Gustafsberg VII pavlova with strawberry ice cream, lemon sabayonne and raspberries



DRYCKESREKOMMENDATIONER SEK 405 (506)

Chablis Patriarche Cuvée Léonce, Bourgogne (FR)
Château L'Hospitalet La Réserve Rouge, Languedoc-Roussillon (FR) Eco
Calvet Réserve du Citron Sauternes, Bordeaux (FR)

MENY SKURUSUNDET SEK 510 (571)

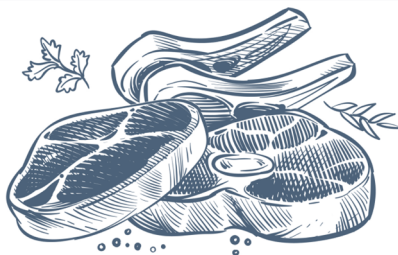
S.O.S – tre sorters sill med ost, smör och bröd
S.O.S – three kinds of herring with cheese, butter and bread

Ångbåtsbiff med rostad färskpotatis, stekt rödlök och rödvinssky
Steamship salisbury steak with roasted new potatoes, fried onion and red wine jus

Säsongens bär med vaniljglass
Seasonal berries with vanilla ice cream

DRYCKESREKOMMENDATIONER SEK 425 (531)

Stromma Eco Lager 4,2 % & Fartygets snaps
Terre de Mistral Côte Rhône, Rhône (FR)
Calvet Réserve du Citron Sauternes, Bordeaux (FR)



MENY LÅNGHOLMEN (veg) SEK 504 (565)

Grönsakskroket med wakame, rödbets och chilimajonnäs
Vegetable croquette with wakame, beetroot and chili mayonnaise

Vegetarisk Wellington med murkelsås, sockerärter och potatiskaka
Vegetarian Wellington with murell sauce, sugar snaps and potato cake

Vaniljglass med nötbrownie, färska bär och mandelflarn
Vanilla ice cream with nut brownie, seasonal berries and almond tuiles

DRYCKESREKOMMENDATIONER

SEK 362 (453)

Martinolles Crémant de Limoux, Languedoc (FR)
Terre de Mistral Côtes du Rhône, Rhône (FR) Eco
Tokaj Late Harvest (HU)

MENY GUSTAVSBERG SEK 525 (588)

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

Majskycklingbröst med havtornssås, rostade rotfrukter och smörstekt
krispig polenta
*Cornfed chicken breast with sea buckthorn sauce, roasted root vegetables and crispy butter
fried polenta*

Pannacotta smaksatt med fläderakvavit toppad med hjortron och havrekrisp
Pannacotta flavoured with elderflower kvavit topped with cloudberry and oat crisp



DRYCKESREKOMMENDATIONER

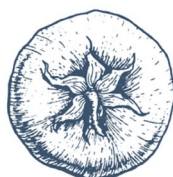
SEK 357 (446)

Stromma Eco Lager 4,2 % 33 cl
Les Pierres Dorees Pinot Rouge, Languedoc-Roussillon (FR)
Tokaj Late Harvest (HU)

DRYCKESREKOMMENDATIONER

SEK 425 (531)

Stromma Eco lager klass III 33 cl & 5 cl snaps
Dievole Le Due Arbie Bianco, Toscana (IT) Eco
Calvet Limited Release Sauternes, Bordeaux (FR)

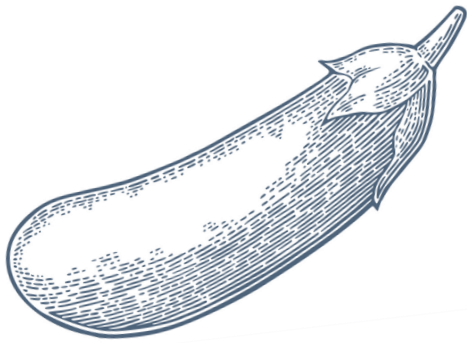


MENY VAXHOLM SEK 645 (722)

Gravad rencarpaccio med Waldorfsallad, picklade lingon och rödlök
samt rostade valnötter
*Marinated reindeer carpaccio with Waldorf salad, pickled lingonberries and
red onion, topped with roasted walnuts*

Ångad torskrygg med beurre blanc smaksatt med fänkål, citron & körvel,
palsternackspuré, toppad med löjrom och jordärtskockschips
*Steamed cod fillet with beurre blanc flavoured with fennel, lemon & chervil,
parsnip puree, topped with vendace roe and artichoke chips*

Fläderparfait med lingonhjärta, färska bär och krossad chokladmaräng
*Elderflower parfait with lingonberry heart, seasonal berries och chocolate
meringue*



MENY SOLFJÄDERN SEK 585 (655)

Lime-, chili- och dillmarinerad tempurafriterad vanningeiräka, wasabimajonnäs och machesallad med mango

Lime-, chili- and dill marinated tempura fried vannamei shrimp with wasabi mayonnaise and mache salad with mango

Ångad röding med Sandefjordssås, syltad gurka och pumpa brunoise, ramslöksolja samt Västerbottenkrokett

Steamed char with Sandefjord sauce, pickled cucumber and pumpkin brunoise, wild ramson oil and Västerbotten cheese croquette

Profiterole med mocka- och vaniljglass, chokladsås, färska bär och karamelliserad mandel

Profiterole with mocca and vanilla ice cream, chocolate sauce, seasonal berries and caramelized almond

DRYCKESREKOMMENDATIONER SEK 420 (525)

Corvers Kauter Terra 50 Riesling, Rheingau (DE)

Sancerre Les Baronnes, Loire (FR)

Bricco Quaglia d'Asti, Piemonte (IT)



HÅLLBARHET

I vår restaurangverksamhet använder vi miljövänliga rengöringsmedel och arbetar aktivt för att minska användningen av engångsartiklar i plast. Vi serverar endast ekologiskt och etiskt märkt kaffe och te och aldrig fisk som har rött ljus i WWFs fiskguide.

SUSTAINABILITY

In our restaurants we only use environmentally friendly cleaning agents and work actively to reduce the use of single-use plastic items.

We only serve organic and ethically labeled coffee/tea and never fish that has a red light in WWF's fish guide.



Vill du veta mer om våra matkryssningar, julbord, båtutflykter och sightseeingturer titta in på stromma.se

Find out more about our cruises at stromma.se