

# M/S PRINS CARL PHILIP

## 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.*

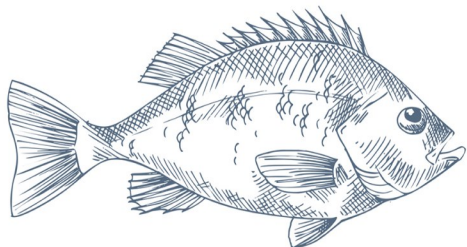
**KRÖGAREN  
REKOMMENDERAR**

### **MENY STADSHUSET** SEK 623 (698)

Skagenröra på rågröd, brynt smör, sikrom, dill och citron  
*Mix of shrimp on rye bread with browned butter, whitefish roe, dill and lemon*

Smörstekt hälleflundra med tryffelbakad blomkål, palsternackspuré,  
primörer och Chablissås  
*Butter-fried halibut served with truffle baked cauliflower,  
parsnip puree and Chablis sauce*

Dubbel chokladmousse med björnbär  
*Double chocolate mousse with blackberry*



### **DRYCKESREKOMMENDATIONER** SEK 396 (495)

Dievole Le Due Arbie Bianco, Toscana (IT) Eco  
Chablis Patriarche Cuvée Léonce, Bourgogne (FR)  
Calvet Limited Release Sauternes, Bordeaux (FR)

### **MENY SÖDER MÄLARSTRAND Veg** SEK 573 (642)

Carpaccio på betor med Västerbottensostkräm, senapskål och  
saltrostade frön

*Carpaccio on beetroots with Västerbotten cheese cream,  
rocket, and salt roasted seeds*

Grillad sötpotatis med burrata, spenat- och tomatbädd,  
rostade valnötter och pesto

*Grilled sweet potatoes with burrata, spinach and  
tomatoe bed, roasted walnuts & pesto*

Frisk citronmousse med maräng och granatäpple  
*Fresh lemon mousse with meringue and pomegranate*

### **DRYCKESREKOMMENDATIONER**

SEK 365 (456)

Arrogant Frog Chardonnay Organic, Languedoc (FR) Eco  
Terre de Mistral Côtes du Rhône, Rhône (FR) Eco  
Calvet Limited Release Sauternes, Bordeaux (FR)



## MENY LÅNGHOLMEN SEK 514 (576)

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

Byssans egna 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*

### DRYCKESREKOMMENDATIONER

SEK 368 (460)

Stromma Eco Lager 4,2% & fartygets snaps 5 cl  
Les Pierres Dorees Pinot Rouge, Languedoc-Roussillon (FR) *Eco*  
Bricco Quaglia d'Asti, Piemonte (IT)

## MENY PRINS CARL PHILIP SEK 672 (753)

M/S Prins Carl Philips räkcocktail – chilimarinerade vannameiräkor, gurka, mango och avocadosalsa toppat med grönkålschips

*M/S Prins Carl Philips shrimpcocktail— chili marinated vannamei shrimps with cucumber, mango and avocado salsa, topped with kale chips*

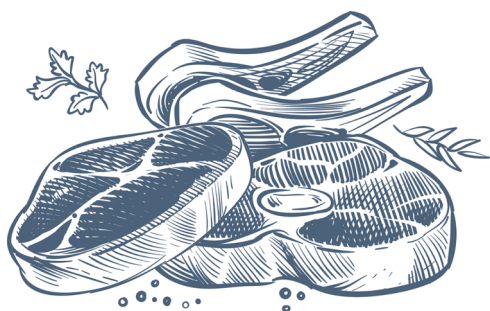
Helstekt oxfilé med potatiskaka, konfiterad lök, madeirasky och örtsmör  
*Beef tenderloin with potato cake, confit onion, madeira sauce and herb butter*

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

### DRYCKESREKOMMENDATIONER

SEK 428 (535)

Chablis Patriarche Cuvée Léonce, Bourgogne (FR)  
Château L'Hospitalet La Réserve Rouge, Languedoc-Roussillon (FR) *Eco*  
Tokaj Late Harvest (HU)



## MENY ESSINGEN SEK 565 (633)

Toast M/S Prins Carl Philip – stuvade kantareller med cognac, parmesantäcke och färsk persilja

*Toast M/S Prins Carl Philip – stewed chanterelles with cognac, parmesan and fresh parsley*

Majskycklingfilé med vitlöks- och potatisstomp, fräst squash, picklad schalottenlök, grönkålschips och vinsky  
*Chicken breast with garlic- and mashed potatoes, fried squash, pickled shallots, kale chips and wine jus*

Stekta äpplen med dulce de leche och rostad mandel  
*Fried apples with dulce de leche and roasted almonds*

### DRYCKESREKOMMENDATIONER

SEK 405 (506)

Les Pierres Dorees Pinot Rouge, Languedoc-Roussillon (FR) *Eco*  
Beronia Ecológico, Rioja (ES) *Eco*  
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 WWF:s 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.*