

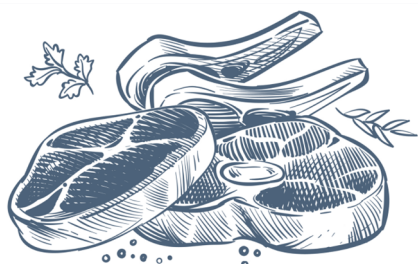
S/S STOCKHOLM

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 ÅNGBÅT SEK 624 (699)

S.O.S – 3 x sill, kryddost, gräddfil, gräslök, färskpotatis
Selection of baltic herrings with cheese, sour cream, chives, new potatoes

Ångbåtsbiff - löksås, saltgurka, pepparrot, potatispuré
Beef à la steam boat - onion sauce, pickled cucumber, horseradish, potato purée

Vaniljglass - råörda bär, grädde, sockerkaka, maräng
Vanilla ice cream - mixed berries, whipped cream, sponge cake, meringue

DRYCKESREKOMMENDATIONER SEK 360 (450)

Stromma Eco lager klass III 33 cl & 5 cl snaps
Chateau La Caderie Authentique, Bordeaux (FR) Eco
Fartygets dessertvin

MENY VEGAN SEK 500 (560)

Bruschetta - tomat, paprika, kronärtskocka, pistou, pinjenötter

Bruschetta - tomatoes, sweet peppers, artichoke, pistou, pine nuts

Löktarte tatin - kål, tryffelbuljong, betor och endivesallad

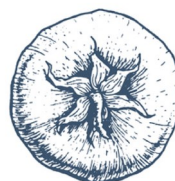
Onion tarte tatin - cabbage, truffle broth, roast beet and endive salad

Dark forest - chokladkaka, grädde, svartvinbärsgeleé, maraschino

Dark forest - chocolate cake, whipped cream, black currant jelly, maraschino

DRYCKESREKOMMENDATIONER SEK 308 (385)

Convers Kauter Terra 50 Riesling, Rheingau (DE) Eco
Les Pierres Dorees Pinot Rouge, Languedoc-Roussillon (FR) Eco
Fartygets dessertvin



MENY FÅGEL SEK 500 (560)

Varmrökt lax - pepparrotsmajo, dill, ägg, kavring, kapris, picklad gurka
Hot smoked salmon - horseradish mayonnaise, dill, rye bread, pickled cucumber

Coq au vin - ungtupp, panchetta, skogssvamp, picklad morot, potatispuré
Coq au vin - rooster, panchetta, wild mushrooms, pickled carrot, potato puree

Pannacotta - havtorn, chokladjord, pistage-Madeleine, dulce de leche
Pannacotta - sea buckthorn, chocolate soil, pistachio Madeleine, dulce de leche

DRYCKESREKOMMENDATIONER

SEK 308 (385)

Corvers Kauter Terra 50 Riesling,
Rheingau (DE) *Eco*

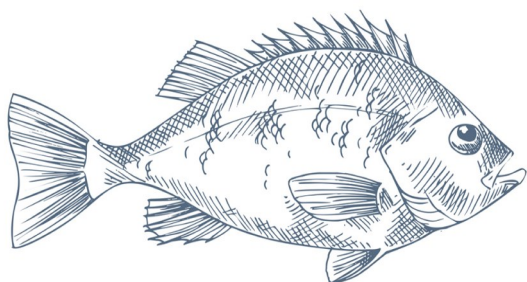
Les Pierres Dorees Pinot Rouge, Languedoc-
Roussillon (FR) *Eco*
Fartygets dessertvin

MENY FISK SEK 624 (699)

Carpaccio - parmesan, pommes pinnes, pesto, tomat, tryffelmajjo, krasse
Carpaccio - parmesan, pommes pinnes, pesto, tomatoes, truffel mayonnaise, cress

Röding - Sandefjordsås, forellrom, räkor, fänkål, gurka, pepparrot, potatismos
Arctic char- butter sauce, trout roe, prawns, fennel, cucumber, horseradish, potato puree

Sticky toffeepudding med tillbehör
Sticky toffee pudding with condiments



DRYCKESREKOMMENDATIONER

SEK 308 (385)

Les Pierres Dorees Pinot Rouge, Languedoc-Roussillon (FR) *Eco*
Chablis Patriarche Cuvée Léonce, Bourgogne (FR)
Fartygets dessertvin

MENY KÖTT SEK 655 (734)

Skaldjurscocktail - cajunsås, vitlöksbröd
Seafood cocktail - cajun sauce, garlic crostini

Lammrostbiff - grillade medelhavsgrönsaker,
oliv- och parmesansky, potatiskaka
Roast of lamb, mediterranean vegetables, olive-parmesan jus, potato cake

Crème caramel - rabarberkompott, jordgubbsorbet, havre crunch
Crème caramel - rhubarb compote, strawberry sorbet, oat crumble

DRYCKESREKOMMENDATIONER

SEK 308 (385)

Corvers Kauter Terra 50 Riesling, Rheingau (DE) *Eco*
Chateau La Caderie Authentique, Bordeaux (FR) *Eco*
Fartygets dessertvin



HÅLLBARHET

I vår restaurangverksamhet använder vi miljövänliga rengöringsmedel och arbetar aktivt för att minska användningen av engångsartiklar i plast. Vi serverar endast eko-logiskt 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.