

M/S WAXHOLM III

Middag/Dinner 1 jan - 30 jun 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.

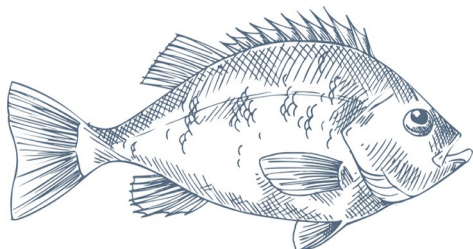
**KRÖGAREN
REKOMMENDERAR**

MENY MODOMSKÄR SEK 655 (734)

Ljummen vit sparris med sauterad spenat, mousselinesås och sikrom
Steamed white asparagus with sauteed spinach, Mousseline sauce and whitefish roe

Hälleflundra med vitvinsås, parmesan, toppmurklor och smördegfleuron
Halibut with white wine sauce, parmesan, morels and fleuron of puff pastry

Rabarber- och jordgubbskompott med vit chokladmousse och havresmulor
Rhubarb and strawberries compote with white chocolate mousse and oats crumble



DRYCKESREKOMMENDATIONER

Dievole Le Due Arbie Bianco, Toscana (IT) Eco
Chablis Patriarche Cuvée Léonce, Bourgogne (FR)
Bricco Quaglia d'Asti, Piemonte (IT)

MENY SKÖTSKÄR SEK 503 (563)

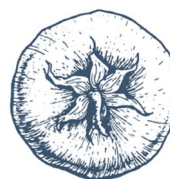
Ceviche på räkor, mango, tomat och avokado, marinerad med lime, chili och koriander
Ceviche - shrimps, mango, tomato and avocado, marinated with lime, chili and coriander

Majskycklingbröst med dragon- och dijonvelouté och örtslungad svartrot
Corn chicken breast with tarragon and dijon velouté, salsify with herbs and butter

Stregaparfait med moccasås och mandelskorpa
Strega parfait with mocca sauce and almond cantuccini

DRYCKESREKOMMENDATIONER

Corvers Kauter Terra 50 Riesling, Rheingau (DE) Eco
Demarie Langhe Nebbiolo DOC, Piemonte (IT) Eco
Calvet Limited Release Sauternes, Bordeaux (FR)

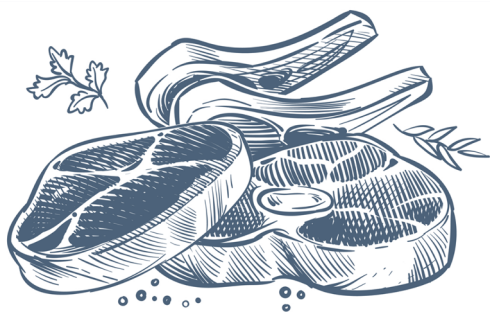


MENY BÄCKSKÄR SEK 640 (717)

Klassisk löjromstoast - löjrom, smetana och hackad rödlök
Toast with bleak roe, smetana and diced red onion

Ugnsbakad lammytterfilé med örttäcke, vitpepparsky och potatisgratäng
Herb covered lamb striploin, jus with white pepper and potato gratin

Citronsorbet med mango och kattunga
Lemon sorbet with mango and small cookie



DRYCKESREKOMMENDATIONER

Stromma Eco Lager 4,2 % 33 cl & Stromma akvavit
Demarie Barbera d'Alba Superiore, Piemonte (IT) Eco
Bricco Quaglia d'Asti, Piemonte (IT)

MENY KALVSKÄR SEK 590 (661)

Carpaccio på portergravad biff med
Caesardressing och rostade pinjefrön
*Carpaccio of porter-cured beef with
Caesar dressing and roasted pine nuts*

Stekt röding med vit sparris och rouille
Fried char with white asparagus and rouille

Waxholm III:s chokladdessert – kaka,
mousse och glass med hallonsås
*Waxholm III:s chocolate dessert – cake,
mousse, ice cream with raspberry sauce*

DRYCKESREKOMMENDATIONER

Stromma Eco Lager 4,2 % 33 cl & Stromma akvavit
Sancerre Les Baronnes, Loire (FR)
Domaine Pouderoux Maury, Languedoc-Roussillon (FR) Eco

DRYCKESREKOMMENDATIONER

Stromma Eco Lager 4,2 % 33 cl & Stromma akvavit
Terre de Mistral Côtes du Rhône, Rhône (FR) Eco
Bricco Quaglia d'Asti, Piemonte (IT)

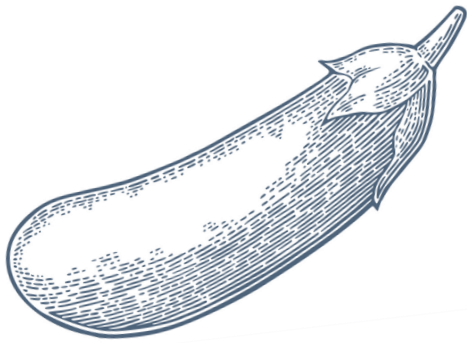


MENY HAMNSKÄR SEK 555 (622)

Traditionell silltallrik med tre sorters sill, ägg och Västerbottensost
*Traditional herring plate with three kinds of herring, egg and
Västerbotten cheese*

Klassisk ångbåtsbiff med stekt lök, skysås och saltgurka
Steamboat steak with fried onions, jus and pickled cucumber

Vaniljglass med säsongens bär och slagen grädde
Vanilla ice cream with seasonal berries and whipped cream



MENY MICKELSKÄR (veg) SEK 520 (582)

Ångad vit sparris med spenat och örter
Steamed white asparagus with spinach and herb cream

Couscousfylld paprika med svampsås och säsongens primörer
Couscous-stuffed peppers with mushroom sauce and seasonal vegetables

Bakad ananas med glass, lönnsirap och kokos
Baked pineapple with ice cream, maple syrup and coconut

Den veganska menyn serveras endast då hela sällskapet beställt den
The vegan menu is only served when the entire party has ordered it

DRYCKESREKOMMENDATIONER

Leth Grüner Veltliner Familien Reserve, Niederösterreich (AT) Eco
Les Pierres Dorees Pinot Rouge, Languedoc-Roussillon (FR) Eco
Tokaj Late Harvest (HU)



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