

Chartermeny ombord M/S Havsörnen

Alla priser per person. Pris exkl moms / inkl moms.

- *Genom att laga god och nylagad mat på råvaror från producenter i närområdet, vill vi tillfredställa våra kunders förtäringensbehov vid speciella tillfällen.*
- *Kunderna ska känna sig trygga med måltiden och den tjänst som utförs. Rederi Mälarstaden har valt till skillnad från många andra rederier i charterbranschen att köpa mat/råvaror av topp kvalitet som vi ej tillagar ombord där platsen och tillagningsmöjligheterna är begränsade utan som levereras direkt innan avgång till passagerarfartygen. Allting för att förstärka just Er skärgårdsupplevelse tillsammans med oss!*

Förrätter

Snittar 27 kr/ 31
Med ost, kött eller lax

Toast skagen 65 kr/ 73

Sillassiette, tre sorters sill med tillbehör 75 kr/ 84
Vad vore Svensk Sommar utan sill...

Gravad lax sallad 69 kr/ 78

Lunch/middagsrätter

Färsbiff med tomat och paprikasås 99 kr/ 110
Inlagda grönsaker som serveras med örtpotatis

Flatrökt skinka med västerbottenpaj 110 kr/ 123
Sallad, dressing, smör och bröd

Getostspäckad fläskfilé med schalottenlökssås 184 kr/ 206
Potatisgratäng och saute grönsaker

Stora bufféer, plocka själv från vårt buffé bord

Skärgårdsbuffé 248 kr/ 278
Inlagd senapssill, strömmingslåda, rökt sik med örtcremé fraiche, gravad lax med hovmästarsås, löjromscrustad, räkgarnerade ägghalvor, dillkokt potatis, inkokt lax med dillmajonnäs, Janssons frestelse. Grönsallad m dressing, smör & bröd.
Dessert jordgubbs/fruktsallad med vispad grädde

Mälarbuffé 260 kr/ 292

Råvarorna är i så stor utsträckning som möjligt producerade i och runt Mälaren.

Mälargösterrin med löjromssås, rökt rådjursmousse på tunnbröd, pepparmarinerad fläskfilé med örtsås, potatissallad med dillvinägrett, kantarellpaj, blandad sallad med olika sorters sallad, gurka och tomat. Korngrynsbröd, smör och färskost. Dessert Blåbärscheesecake

Spansk Buffé 212 kr/ 238

Gazpacho med gurkyoghurt, räkor i ört- och vitlöksolja, spanska färsbullar i tomat- och basilikasås, fläskkottlett med vitlökssmör, ugnsbakade potatishalvor, marinerade oliver. Tomatsallad, grönsallad, spanskt lantbröd med smör

Italiensk Buffé 242 kr/ 272

Marinerade räkor, parmaskinka, mozzarella, pastasallad, kycklingbitar med örtekryddor, caesarsallad, potatissallad med saltorkade tomater, marinerade champinjoner. Vitlöksbröd, Mortadella. Varmrätt: Lasagne al forno

Grekisk Buffé 165 kr/ 185

Fetaostsallad med oliver, fetaost, rödlök, tomat och gurka, grillad rostbiff, tsatsiki. Pastasallad med oregano och vitlöksvinägrett, grekiskt lantbröd med smör. Hallonkaka med vaniljsås som dessert.

Sommar Grillbuffé 210 kr/ 235

Grillad entrecote, Fläskkarré och Lammkottletter. Potatisgratäng, Grönsallad, såser, bröd och smör

Lyxplanka 159 kr/ 178

Både förrätt, huvudrätt och dessert. Som förrätt har vi valt lax med hovmästarsås och tunnbrödsrulle med hamburgerkött, som huvudrätt örtekryddad benfri kottlett, fläskfile och rostbiff och som dessert två sorters dessertostar, dessutom grönsaker, druvor och pickles. Välj mellan potatissallad, mimosasallad eller vinegrettsallad

Gourméplanka 119 kr/ 133

Med denna buffémat blir måltiden en fröjd för både ögat och gommen. Tre sorters grillat: fläskfilé, rostbiff och pastrami. Dessutom ingår taleggio (dessertost) och tzatziki. Serveras med lämpliga grönsaker. Välj mellan potatissallad, mimosasallad eller vinegrettsallad

Dessert

Nötjordgubbskaka 39kr/ 44

Vit chokladmousse 49 kr/ 55
Serveras med hallon

Färsk fruktsallad 49 kr/ 55
Med vaniljsås

Kaffe & kaka 25 kr/ 28

*Enklare festfat för lunch under ordinarie tur eller aptitretare vid transport.
1 fat / bord*



Ostbricka

99 kr/ 110

Fyra sorters ost, tre sorter kex, oliver, druvor, marmelad och paprika



Festfat

115 kr/ 129

Två sorters kött; rostbiff och honungsskinka. Körsbärstomater, gurkstavar, ananas, melon och druvor. Dessutom oliver och fylld paprika. Varje fat är beräknat för mellan 6-8 personer och serveras per bord ombord. Välj mellan potatis-, mimosa- eller vinegrettsallad som också ingår.

Välkomna ombord