



ALLA PRISER
PER PERSON.
EXKL./INKL.
MOMS

FÖRRÄTTER

SNITTAR - 29 KR/33 KR

Crossiant, Piccantesalami, Philadelphiaost eller Crossiant, Rökt lax, Färskost med pepparrot.

TOAST SKAGEN - 75 KR/83 KR

med handskalade räkor och löjrom

SILLASSIETTE, TRE SORTERS SILL MED TILLBEHÖR - 85 KR/94 KR

Vad vore Svensk sommar utan sill...

ITALIENSKA RULLADER PARMASKINKA OCH MOZZARELLA - 79 KR/88 KR

LUNCH/MIDDAGSRÄTTER

HELSTEKT FLÄSKKOTLETTRAD - 125 KR/136 KR

Med svartpeppar-glaze, ugnsbakade rödbetor med äpplen, fetaost, solroskärnor, rostade potatishalvor. Hembakat bröd och smör.

VITLÖKS-MARINERADE LAMMKOTLETTER - 208 KR/235 KR

Med Potatisgratäng, cheverostcrème, sallad, smör och bröd

GETOSTSPÄCKAD FLÄSKFILE MED SCHALOTTENLÖKSSÅS - 194 KR/216 KR

Med råstekta potatis och sautegrönsaker

STORA BUFFÉER

SKÄRGÅRDSBUFFÉ - 258 KR/288 KR

Inlagd senapssill, strömmingslåda, rökt sik med örtcreme fraiche, gravad lax med hovmästarsås, löjromscrustad, räkgarnerade ägghalvor, dillkoki potatis, inkoht lax med dillmajonnäs, Janssons frestelse. Grönsallad m dressing, smör & bröd. Dessert jordgubbs/fruktsallad med vispad grädd.

MÄLARBUFFÉ - 280 KR/312 KR

Råvarorna är i så stor utsträckning som möjligt producerade i och runt Mälaren. Mälargösterrin med löjromssås, vilt sortbiff, tunnbördstorn med rökt lax & pepparrotssås, potatissallad med dillvinägrett, kantarellpaj, blandad sallad med olika sorters sallad, gurka och tomat. Korngrynsbröd, smör och färskost. Dessert Blåbärscheesecake.

SOMMARBUFFÉ - 242 KR/288 KR

Kallrökt kalkon, rostbiff, kallröktlax, pepparrotscrème, potatissallad, grönsallad, Örtsås. Grillad kycklingklubba, Loin ribs (små revbensspjäll) potatisgratäng, bröd, smör och ost.

ITALIENSKBUFFÉ - 272 KR/299 KR

Tre olika ostar, typ taleggio och gorgonzola, parmaskinka, två olika salami Mortadella Mozzarella och tomat. Kyckling panerad med örtekryddor, dressing till kyckling (Caesardressing). Bruschetta med tomater och vitlöksbröd. Sallad med valnötter (tre olika gröna salladssorter). Varmrätt lasagne alforno

GREKISKBUFFÉ - 165 KR/185 KR

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.

GRILLBUFFÉ - 230 KR/255 KR

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

LYXPLANKA - 179 KR/198 KR

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

GOURMÉPLANKA - 139 KR/153KR

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

DESSERT

SVENSKA BÅR - 59 KR/ 69 KR

Serveras med glass eller grädd

VIT CHOKLADMOUSSE - 49 KR/55 KR

Serveras med hallon

FÄRSK FRUKTSALLAD - 49 KR/55 KR

Med vaniljsås

KAFFE & KAKA - 29 KR/35 KR

ENKLARE FESTFAT

OSTBRICKA - 99 KR/110 KR

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

FESTFAT - 115 KR/129 KR

Två sorters kött; rostbiff och honungsskinka. Körbärstomater, 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.

OM MATEN

Genom att laga god och nylagad mat på råvaror från producenter i närområdet, vill vi tillfredställa våra kunders förtäringens behov 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!

Önskar Du något annat än det som finns på menyn eller förslag på passande tre-rätters middagar, tveka inte att höra av Dig till oss för ett förslag.

Vi har även fram passande bröllopsmenyer samt vegetariska alternativ.



Rederi Mälarstaden
rederimalarstaden.se

