



Bufféer ombord M/S Blue Charm

Mingelbuffé

Serveras i små koppar och på brickor, perfekt när man inte vill ha sittande middag men ändå mättande nog.

Kockens val

325kr

I minislider, I kycklingrätt, I fisk/skaldjursrätt, I vegetarisk rätt

Välj 4st valfria rätter

375kr

Kött

Minislider med tryffelmajonnäs och picklad lök
Brioche med helstekt biffrad, karamelliserad lök och dijonnaise
Chimichurrikyckling med rostad majssallad
Coppa di Parma med parmesankräm och sotad tomat

Fisk

Ceviche med lax, räkor, mango och avokado
Gubbröra med miniknäcke och gräslök
Skagenröra med smörstekt toast
Rökt lax med citronkräm och rågsmulor

Veg

Tomatsallad med syrad lök, vattenmelon och fetaost
Bakade tomater med buffelmozzarella och basilika
Slider med BBQ-biff, silverlök och gremolatamajonnäs (vegansk)

Bufféer

SKALDJURSPLATÅN

Dagspris, ca 895kr

Halv nykokt hummer
Kokta räkor
Rökta räkor
Nykokta havskräftor
Moules marinière
Skagenröra med smörstekt toast
Limeaioli, saffransaioli, Rhode island dressing
Vitlöksbröd, kuvertbröd och Västerbottenost

Lägg till 3 ostron för 115 kr

Lägg till krabblor för 195kr

SOMMAREN

435kr

Sotad grön sparris med dragonmajonnäs, rågsmulor och lagrad ost
Romansallad med nobis dressing och surdegskrutonger
Tomater med rödlök, citron och persilja
Gurka med yoghurt, mynta och olivolja
Färsipotatis med pepparrot, vattenkrasse och rädisor
Saltbakade rödbetor med honung, gräslök och svartpeppar
Grillad kalventrecote med rostad vitlök och bearnaisesås
Citronrökt lax med örkräm, dill och rädisor
Kuvertbröd, knäckebröd och vispat smör

Lägg till en liten dessert - 55kr

Gräddfilspannacotta med jordgubbar och mördeg

*Vill ni att vi skapar en unik meny för just er så kan ni kontakta bokningsansvarig för fler förslag.
Priserna är exklusive moms och vi reserverar oss för eventuella ändringar både i pris och innehåll.*



SMÖRGÅSBORDET

495kr

Vår egen inlagda sill samt dill- och senapssill
Dillkokt färskpotatis med gräddfil och gräslök
Ägghalvor med caviar och citronmajonnäs
Gubbröra med knäckebröd
Skagenröra med nyriven pepparrot
Rödkålsgravad lax med fänkål och senapssås
Viltköttbullar med gräddsås och pressgurka
Janssons frestelse
Rostbiff med senapskräm, kapris och krasse
Timjanspotatis med cornichons och picklad lök
Rädissallad med citrusvinegrette
Kuvertbröd, grevéost och vispat smör

Lägg till en liten dessert - 55kr
Kanel- och äppelkompott med pajsmulor och vaniljkräm

HÖSTEN

435kr

Rostad lammrostbiff med timjan och vitlök
Varmrökt chililax med dragonkräm och picklad lök
Potatis- och jordärtsskocksgratäng
Gräddkokta kantareller med lingon och rökt sidfläsk
Rostade betor med getost och balsamicovinegrette
Frissésallad med lingonvinegrette och friterade kronärtskockor
Bakade palsternackor med citron och persilja
Fänkålssallad med äpple och rödlök
Spetskål med yoghurt och körvel
Kuvertbakat bröd, knäckebröd och smör

Lägg till en liten dessert - 55kr
Klassisk smulpaj med äpplen och vaniljsås

MEDELHAVET

465kr

Utvalda charkuterier, bl.a. Prosciutto, Tryffelsalami, Coppa di Parma
Vinkokta blåmusslor med vitlök och timjan
Gremolatabakad lax
Haricot verts "nicoise"
Tomatsallad "provençale" med färska örter
Bakade tomater med buffelmozzarella och basilika
Tryffelmajonnäs, balsamicodressing
Pärlicous-cous med fetaost
Franska ostar med grön tomatmarmelad samt kex
Kuvertbröd med vispat smör

Lägg till en liten dessert - 55kr
Skogsbärstiramisu

BBQ

395kr

Grillad flankstek med chilirub
Salsiccia med örter och svartpeppar
Slowcooked BBQ-pork
Rödkålsslaw med mynta
Grillade majscolvar
Örtbakade champinjoner
Potatisgratäng med rostad vitlök
Grönsallad med rädisor
Dragonmajo, BBQ-sauce, Tzatziki
Kuvertbröd med vispat smör

Lägg till en liten dessert - 55kr
Bakad choklad med hallon och pistage