



Bufféer ombord M/S Blue Charm

Mingelbuffée

Serveras i små skålar på brickor. Perfekt när man inte vill ha en sittande middag, men ändå en mättande måltid.

KOCKENS VAL

345 kr

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

VALFRIA RÄTTER (4st)

395 kr

Kött

Minislider med tryffelmajonnäs och picklad lök
Brioche med helstekt biffrad, karamelliserad lök och dijonnaise
Kimchipanerat kycklingspett med sojagurka
Coppa di Parma med parmesankräm och sotad tomat

Fisk/skaldjur

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

Veg

Fetaostsallad med vattenmelon, färska tomater och syrad lök
Bakade tomater med buffelmozzarella och basilika
Slider med BBQ-biff, silverlök och gremolatamajonnäs

Bufféer

SOMMAREN

435 kr

Sotad grön sparris med dragonmajonnäs, rågsmulor och lagrad ost
Romansallad med nobisdressing och surdegskrutonger
Tomater med rödlök, citron och persilja
Gurka med yoghurt, mynta och olivolja
Färskpotatis med pepparrot, vattenkrasse och rädisor
Marinerade betor med getost och balsamicovinäger
Grillad kalventrecote med tryffelbearnaisesås
Citrongravad lax med örträm, dill och rädisor
Kuvertbröd, knäckebröd och vispat smör

Lägg till en liten dessert - 55 kr

Gräddfilspannacotta med jordgubbar och mördeg

SKALDJURSPLATÅN

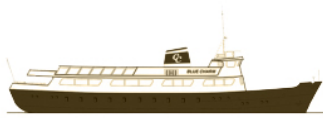
Dagspris, ca 995 kr

Halv nykokt hummer
En näve kokta räkor
En näve rökta räkor
Nykokta havskräftor
Moules marinière
Skagenröra med smörstekt toast
Limeaioli, saffransaioli, Rhode Island dressing
Vitelöksbröd, kuvertbröd och Västerbottenost

Lägg till tre ostron för 115 kr

Lägg till krabbspjäll för 195kr

Alla priser är för 2023, avser per person och är exklusive moms. Vi reserverar oss för eventuella ändringar både i pris och innehåll. Kontakta oss för att skapa en unik meny enligt egna önskemål.



SMÖRGÅSBORDET

495 kr

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
Rödbetsgravad 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 - 55 kr

Crème Brûlée på Tahiti-vanilj

HÖSTEN

435 kr

Rostad lammrostbiff med timjan och vitlök
Marinerad chililax med dragonkräm och picklad lök
Potatis- och jordärtsskocksgratäng
Gräddkokta kantareller med lingon och bakad lök
Rostade betor med quinoa och smulad fetaost
Frissésallad med lingonvinegrette och kronärtskockor
Bakade palsternackor med citron och persilja
Fänkålssallad med äpple och rödlök
Rödkålsslaw med cidervinägersenap
Kuvertbröd, knäckebröd och smör

Lägg till en liten dessert - 55 kr

Kanel- och äppelkompott med pajsmulor och crème anglaise

MEDELHAVET

465 kr

Kockens 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
Pärlecous-cous med fetaost
Franska ostar med grön tomatmarmelad samt kex
Kuvertbröd med vispat smör

Lägg till en liten dessert - 55 kr

Chokladmousse med halloncoulis

BBQ

395 kr

Grillad flankstek med chilirub
Salsiccia med örter och svartpeppar
Pulled 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 - 55 kr

Bakad choklad med hallon och pistage

Alla priser är för 2023, avser per person och är exklusive moms. Vi reserverar oss för eventuella ändringar både i pris och innehåll. Kontakta oss för att skapa en unik meny enligt egna önskemål.