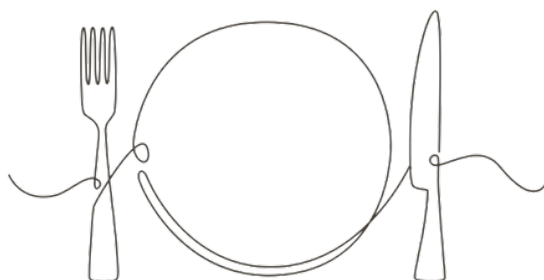


Våra eventmenyer



Välkommen ombord på en smakupplevelse i skärgårdsklass!

På följande sidor hittar du våra noggrant utvalda eventmenyer, bufféer och tilltugg – skapade för att lyfta varje tillställning till något alldeles extra.

Ombord på våra restaurangfartyg M/S Riddarholmen, M/S Riddarfjärden samt S/S Blidösund erbjuds hela vårt utbud av menyer. Här finns alla möjligheter att skräddarsy en upplevelse som passar just dig och ditt sällskap.

Ombord på M/S Sjöbris kan du välja mellan våra två populära koncept:

- Fejans Mingel – perfekt för båt, brygga eller bar
- Lilla Betsö Skärgårdsbuffé – en smakrik hyllning till skärgården

Ombord på M/S Rex erbjuder vi Fejans Mingel

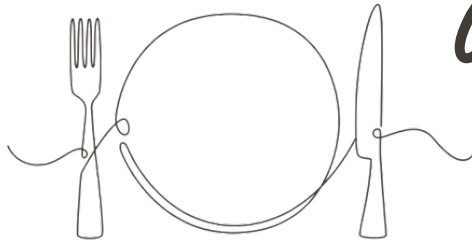
För alla menyer/bufféer och tilltugg gäller att man väljer en och samma till *hela* sällskapet, allergener anges via mail senast 7 arbetsdagar innan avgång så anpassar vi menyn till dessa matavvikelser.

Meddela ert menyval till ert event senast 15 arbetsdagar innan eventdatum.

Priserna inom parentes är inklusive moms.

Med reservation för eventuella förändringar.

Event menyer



KAPTENSMENYN

KRUSTAD MED KALIXLÖJROM & SYRAD GRÄDDE
KAMMUSSLA MED HAVSBULJONG, TÅNGPÄRLOR & FRITERAD SJÖKORALL
SMÖRSTÉKT KALVENTRECOTE MED MACKMYRA PEPPARSÅS & POMMES ANNA
SMULTRONMOUSSE I SMÖRDEGSTARTE MED KRISTALLISERAD MÖRK CHOKLAD

862:- (965:-)

ÅNGBÅTSMENYN

FARTYGETS SILL MED VÄSTERBOTTENOST & SPISKNÄCKE
FARTYGETS ÅNGBÅTSBIFF MED STEKT LÖK & POTATIS
SÄSONGENS FÄRSKA BÄR MED VANILJVISP & OXALIS

638:- (715:-)

SKAPA ER EGNA TRERÄTTERS

FÖRRÄTTER

KRISPIG KRONÄRTSKOCKA MED BLÅMUSSELSÅS & FORELLROM
LUFTTORKAD SKINKA FRÅN ALMVIKSGÅRDEN MED SENAPSKÅL & PINJENÖTTER
FARTYGETS SILL MED VÄSTERBOTTENOST & SPISKNÄCKE
SKAGENRÖRA PÅ RÅGBRÖD, TOPPAD MED KALIX LÖJROM

HUVUDRÄTTER

GRILLAD LAMMYTTERFILÉ MED SÖTPOTATIS & ÖRTSMÖR
SMÖRBAKAD KUMMEL MED VITVINSSÅS & GRILLAD SKÄRBÖNA
FARTYGETS ÅNGBÅTSBIFF MED STEKT LÖK & POTATIS

DESSERT

SÄSONGENS FÄRSKA BÄR MED VANILJVISP & OXALIS
HALLONBAVAROISE MED CITRONKRÄM & CHOKLADSPIRAL
MANDELKAKA MED VISPAD FÄRSKOST & VARMA HJORTRON

699:- (783:-)

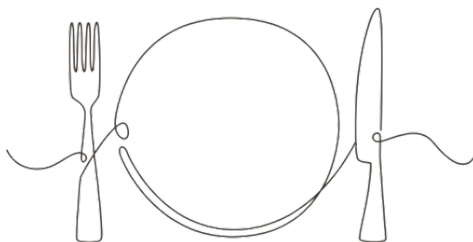
(INK MOMS)

PRIS PER PERSON

EN OCH SAMMA MENY BESTÄLLS TILL HELA SÄLLSKAPET
MED RESERVATION FÖR ÄNDRINGAR

Landsort gårdsbuffé

FÅNGST & GRÖDOR FRÅN SVENSKA GÅRDAR



ÖRTGRILLAD KYCKLING MED SALVIASMÖR
REVBENSSPJÄLL MED HONUNGSDESSAD SPETSKÅLSSALLAD
GÅRDSKORV MED FARTYGETS SENAP

LUNGSROSTAD POTATIS & ROTFRUKTER
BAKADE BETOR MED PEPPARROT
KRÄMIG ÖRTPOTATISSALLAD

LÅNGBAKADE TOMATER MED VITLÖK & FÄRSKA ÖRTER
BROCCOLIPAJ MED VEDRÖKT SKINKA & ROSMARINAIOLI
MIXSALLAD

CHEDDAROST
SURDEGSBRÖD
RÅGBRÖD
SPISBRÖD

CHOKLADTRYFFELTÅRTA MED KANDERAD APELSIN

737:- (825:-)

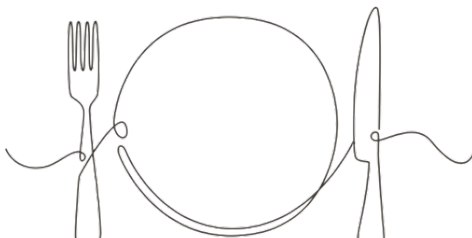
(INK MOMS)

PRIS PER PERSON

BESTÄLLS TILL HELA SÄLLSKAPET
MED RESERVATION FÖR ÄNDRINGAR

Gräspö spog & sjöbuffé

FÅNGST FRÅN BRYGGA & SKOGENS SMAKER



TVÅ SORTERS SILL I FARTYGETS EGNA INLÄGGNINGAR

MATJESILL PÅ FAT MED ÄGG & POTATIS

GRAVLAX MED HOVMÄSTARSÅS

VARMRÖKT MAKRILLFILÉ MED PEPPARROTSSÅS

ÄGGHALVOR MED MAJONNÄS & RÄKOR

KRÄMIG ÖRTPOTATISSALLAD

BÖNSALLAD MED TOMAT, VITLÖK & FÄRSKA ÖRTER

LUNGSBAKAD BLOMKÅLSSALLAD MED ROSTADE SOLROSKÄRNOR

BAKAD ROTSELLERI MED DILL- & CITRUSKRÄM

MELONSALLAD MED GURKA, HONUNG & LIME

VÄSTERBOTTENOST

SURDEGSBRÖD

RÅGBRÖD

SPISBRÖD

FRISK CITRONMOUSSE MED HALLONSÅS & FRÖFLARN

580:- (650:-)

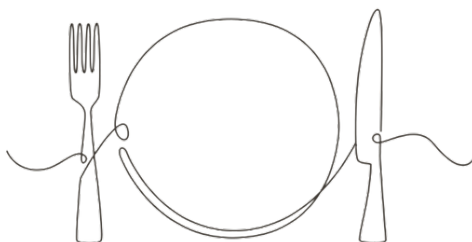
(INK MOMS)

PRIS PER PERSON

BESTÄLLS TILL HELA SÄLLSKAPET
MED RESERVATION FÖR ÄNDRINGAR

Lilla Betsö spärgårdsbuffé

EN HYLLNING TILL DEN SVENSKA HÖGTIDEN



VARMRÖKT LAX MED ÖRTSÅS
NUBBESALLAD
ROSTBIFF

UNGSBAKAD BLOMKÅL MED ROSTADE MORÖTTER & RUCCULA
PUMPASALLAD MED GRILLAD PAPRIKA & DILL
KRÄMIG ÖRTPOTATISSALLAD
SMÅBLADSSALLAD
SYLTLÖKAR
BÖNRÖRA

BRIETÅRTA MED HONUNG & ROSTADE PUMPAKÄRNOR
SURDEGSBRÖD
SPISBRÖD

JORDGUBBAR MED VANILJGRÄDDE

563:- (630:-)

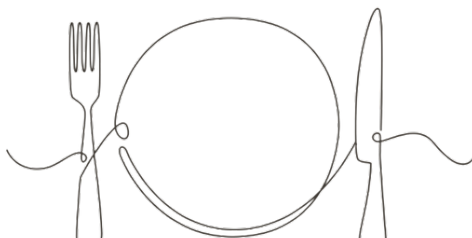
(INK MOMS)

PRIS PER PERSON

BESTÄLLS TILL HELA SÄLLSKAPET
MED RESERVATION FÖR ÄNDRINGAR

Fejans mingel

SNITTAR & TILLTUGG - REDO FÖR BÅT, BRYGGA ELLER BAR



2 ST KRUSTADER MED LÖJROM & SYRAD GRÄDDE **138:-** (155:-)

2 ST KRUSTADER MED TRYFFELKRÄM & FIKON **40:-** (45:-)

CROSTINI MED VISPAD BRIE & HONUNGSROSTAD VALNÖT **40:-** (45:-)

CROSTINI MED PAPRIKARÖRA & KRASSE **40:-** (45:-)

TREKANT MED SKAGENRÖRA & FORELLROM **156:-** (175:-)

TREKANT MED GUBBRÖRA & FORELLROM **85:-** (95:-)

TUNNBRÖD ROLEX MED OMELETTE & FÄRSKA ÖRTER **71:-** (80:-)

RULLAD TUNNBRÖD MED LAXFYLLNING **138:-** (155:-)

RULLAD TUNNBRÖD MED RENSTEK & PEPPARROT **138** (155:-)

KYCKLINGWRAP **97:-** (109:-)

FALAFELWRAP **97:-** (109:-)

I BAREN

CHIPS **36:-** (40:-)

NÖTTER **54:-** (60:-)

ÖLKORV **63:-** (70:-)

TILL KAFFET

KANELBULLE **45:-** (50:-)

KONDISBIT **45:-** (50:-)

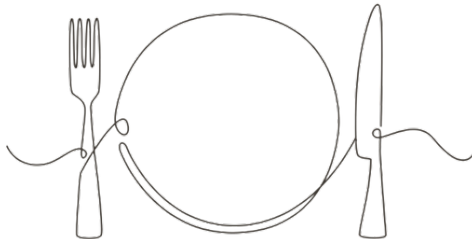
(INK MOMS)

PRIS PER PERSON

EN SORT BESTÄLLS TILL HELA SÄLLSKAPET
MED RESERVATION FÖR ÄNDRINGAR

Slussens lunchmeny

GOTT, SNABBT, ENKELT - FÖR BÅDE STADSPULS & BRYGGPAUS



FÖRRÄTTER

NUBBESALLAD PÅ RÅGBRÖD
VILTTARTAR MED PEPPARROT

HUVUDRÄTTER

RIMMAD REGNBÅGSFILÉ MED DILLSTUVAD POTATIS
PANNBIFF MED LÖKSÅS, POTATIS & PRESSGURKA

DESSERT

KLADDKAKA MED VISPAD GRÄDDE
VANILJPANNACOTTA MED SALTOLA & OXALIS

TVÅ RÄTTER **313:-** (350:-)

TRE RÄTTER **425:-** (476:-)

FRAM TILL 15.00

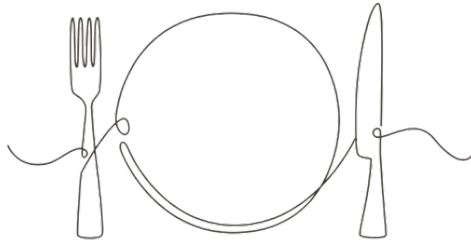
(INK MOMS)

PRIS PER PERSON

EN OCH SAMMA MENY BESTÄLLS TILL HELA SÄLLSKAPET
MED RESERVATION FÖR ÄNDRINGAR

Saltsjöbadens Kräftspiva

EN KLASSISK SVENSK SENSOMMARFEST- KRÄFTOR , SÅNGER & SKÄRGÅRDSLJUS



FÄRSKA SVENSKA KRÄFTOR

AIOLI

VÄSTERBOTTENOSTPAJ

KNÄCKEBRÖD MED SMÖR & LAGRAD OST **1588:-** (1778:-)

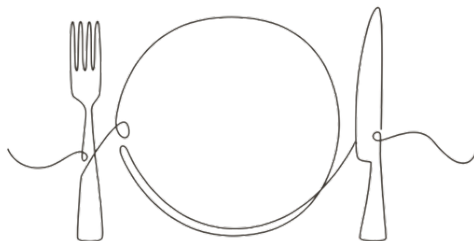
HATTAR, DEKOTARION OCH HAKLAPPAR ÄR INKLUDERADE I PRISET

DENNA KAN VARIERA I PRIS OCH SERVERAS ENDAST UNDER EN BEGRÄNSAD PERIOD (AUG-SEPT)

(INK MOMS)

PRIS PER PERSON

BESTÄLLS TILL HELA SÄLLSKAPET
MED RESERVATION FÖR ÄNDRINGAR



Puttisholmens barnmat

BARNENS FAVORITER - LEKFULLT, GOTT & LÄTT ATT ÄLSKA

PANNKAKOR MED SYLT & GRÄDDE **85:-** (95:-)

KÖTTBULLAR MED POTATISMOS & LINGONSYLT **112:-** (125:-)

GLASS MED BÄR **58:-** (65:-)

UPP TILL 13 ÅR

Nättarös Nattamat

ETT SENT KVÄLLSBORD EFTER FEST, DANS ELLER BRYGGHÄNG

KORV MED BRÖD & TILLBEHÖR **58:-** (65:-)

Vegabryggans vegetariska meny

GRÖNT FRÅN HAV TILL SKOG - EN VEGETARISK HYLLNING TILL SKÄRGÅRDEN

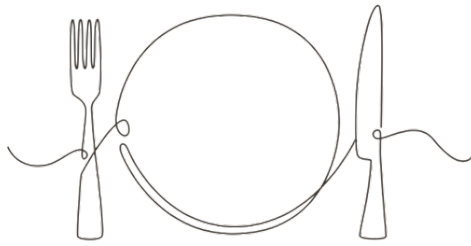
KOMPONERAS OCH PRISSÄTTS EFTER SÄSONG

(INK MOMS)

PRIS PER PERSON

BESTÄLLS TILL HELA SÄLLSKAPET (GÄLLER EJ PUTTISHOLMEN)
MED RESERVATION FÖR ÄNDRINGAR

Dryckesmeny



MOUSSERANDE

Fartygets mousserande	468 (585)
Fartygets champagne	802 (1003)

VITA VINER

Fartygets vita vin	388 (485)
--------------------	------------------

ROSÉVIN

Fartygets rosévin	388 (485)
-------------------	------------------

RÖDA VINER

Fartygets röda vin	388 (485)
--------------------	------------------

SÖTA VINER 6 CL

Fartygets söta vin	78 (98)
--------------------	----------------

ÖL & CIDER

Fartygets öl, klass III, 33cl	63 (79)
Fartygets öl, klass III, 50 cl	80 (100)
Fartygets IPA, klass III, 33cl	78 (98)
Fartygets IPA, klass III, 50cl	88 (110)
Fartygets mellanöl, 33cl	61 (76)
Cider, eko, 33 cl	68 (85)

ALKOHOLFRITT

Bubbel	295 (330)
Vin, vitt/rött	170 (190)
Alkoholfri öl, 33 cl	45 (50)
Läsk/mineralvatten, 33cl	36 (40)
Kaffe/te	38 (42)

BRÄNNVIN 5 CL

Blidösunds Skärgårdssnaps (endast på Blidösund)	135 (169)
Aalborg Jubelium Akvavit	126 (158)
Absolut Vodka	126 (158)
Bäska Droppar	126 (158)
Lysholms Linie Aquavit	126 (158)
O.P Anderson	126 (158)
Skåne	126 (158)

DRINKAR 5 CL

Rom/gin/vodka	136 (170)
Dry Martini	136 (170)
Irish Coffee	140 (175)

AVEC 5 CL

Roslagspunsch från Norrtelje Brenneri	125 (156)
Baileys	125 (156)
Cointreau	125 (156)
Xanté Pore Au Cognac	125 (156)
Calvados Boulard Hors d'Age	125 (156)
The Famous Grouse	125 (156)
Grönstedts Monopole	125 (156)
Grönstedts Extra	155 (194)
Glenmorangie	155 (194)
Laphroaig 10 years	155 (194)
Zapaca Centenario 23 yo	155 (194)

(INK MOMS)

PRIS PER FLASKA ELLER CL (DÄR DET ANGES)
BESTÄLLS TILL HELA SÄLLSKAPET
MED RESERVATION FÖR ÄNDRINGAR