



M/S Eckerös Skärgårdsbuffé

KALLA BORDET

På fisksidan

Gravad lax
Hovmästaresås
Äggfat
Varmrökt lax
Rhode islandsås
Sillar x 3
Matjes + lök
Gräddfil
Gräddlax
Gubbröra
Nudelsallad med räkor
Stekt inlagd strömming
Hela räkor
Cheddarostcrème med akvavit
Algrom
Svill
Rödlök
Citronklyftor
Crème fraiche

Sallader

Ugnsbakad rödbeta med salladsost
Marinerad mozzarella
Bön-broccolisallad
Fransk potatissallad
Pastasallad med Oumph
Chili-sesam picklad vitkålssallad
Grönsallad
Cocktailtomat
Caesardressing
Pressgurka
Saltgurka
Cornichons
Marinerade oliver
Parmesanflakes
Kapris med stjälk
Gelé
Aprikosmarmelad
Lingonsylt
Krutonger
Svartbröd
Kavring

På köttssidan

Chorizo/Salsicca
Rostbiff
Lufttorkad skinka
Honungsfläsk
Musko-korv

VARMA BORDET

Ugnsrostad blomkål med grönkål
och kapris-olivtapenade
Stekt sparris med hollandaisesås
Gratinerad spetskål med linsröra
och spenat
Potatisgratäng
Prinskorv
Köttbullar
Kokt potatis
Chili-honungsmarinerad
kycklingklubba
Ugnsbräserad lax med
hollandaisesås och räkor
Fläskkarré med BBQ-sås
Kalvrostbiff
Iberico ribs
Kycklingpasta
Wokad Oumph med grönsaker,
sticky sås och nudlar
Rostad potatis- och rotsakssallad
Tomat- och grönsaksbowl
Grilltomater
Rödvinssoy
Grönpepparsås
Bearnaisesås
Srirachamajonnäs
(eller annan veganmajonnäs)

EFTERRÄTTER

Chokladmousse
Vispgrädde
Fruksallad
Sviskonkräm
Ålandspannkaka
Ostbricka, marmelad
Glass
Brownie
Mazarinkaka
Macarons
Kola- eller citrontarteletter

Samtliga allergener anges vid respektive rätt ombord. Vid andra eventuella frågor kring ingredienserna, fråga personalen i restaurangen.

Med reservation för ändringar.