



Buffémener

ombord på m/y Charm och m/s Blue Charm

Priserna är exklusive moms

Reservation för eventuella förändringar. Menyerna är uppdaterade i mars 2017

Bite size Buffé – 385 kr/person

*Bite size är perfekt när man är många och inte vill ha
Bordsplacering, utan mingla omkring och samtidigt som mat serveras.*

Välj 5st av följande som alla serveras i små koppar med bestick.

FISK

Skagen, citron & rostade krutonger

Gravad lax med fänkålsceviche

Rökt lax Nicoise

Marinerad bläckfisk & avokadosallad

Löjrom, gräddfil och rödlök

KÖTT

Skinkterrin med pickles

Grillad kyckling med rissallad och parmesan

Kalvkroetter med örtpotatis

BBQ fläsklägg med ris och cajunslaw

Serranoskinka med potatissallad

VEGETARISKT

Svampkroetter, rödbetor & pesto

Rostad paprika, tomat och mozzarella

Marinerad fetaost och olivsallad

Lättkokt ägg och sallad med curryblad

Majs Hush Puppies med succotash.

Fortsätt neråt till dom andra Bufféerna



SKALDJURSBUFFÉ DELUXE 895 kr

Färsk Hummer
Ungsbakad Lax
Färska och rökta räkor
Skagenröra
Marinerade Musslor
Bläckfisks Carpaccio
Makrill Escabeche
Kalixlöjrom, Forellrom, Böcklingrom och Tångkaviar
Krämig Potatissallad
Västerbottensost Paj med Romsås
Rödbetor och Sparrissallad, Cajun Slaw
Salsa, citron och rödlök
Majonnäs, Aioli, Charms Rhode Island Dressing
Bröd, Smör och Västerbottensost
> Lägg till 3 ostron för 115 kr <

BUFFÉ CHARM 445 kr

Dubbelmarinerad Biffrad
Prisciutto Crudo
Gravad lax med gravlaxsås
Extrarökt Lax
Ägghalvor med Skagen
Västerbottensost Paj
Krämig potatissallad med kapis
Rostad paprika och Mozzarella sallad, Rödbetsallad
Rostade grönsaker, Coleslaw, Senap, Pickles och Såser
Ostbricka med kex
Hårt och mjukt bröd samt smör och färskost

KÖTT 425 kr

Dubbelmarinerad Biffrad
Lammrostbiff
BBQ Fläsklägg
Kyckling och Skinktarrin
Kalvkroetter
Stekt Potatis
Vitlökssvamp
Grillad majs, , Cajun Slaw
Grillade Grönsaker, Rostad Paprika
Bearnaisesås, BBQ-sås, Aioli och Tzatziki
Blandade Sallader
Hårt och mjukt bröd samt smör och färskost



BUFFÉ SVERIGE 395 kr

Rödbets och kapis – Sill
Curry och äppel – Sill
Fyra sorters peppar – Sill
Charms Köttbullar
Rostad Laxfilé
Gravad Lax och Gravlaxsås
Svenska korvar
Färsk Potatis
Ägghalvor med löjrom och picklad rödlök
Västerbottensost Paj
Pressgurka, Pepparrot, Senap, Inlagd rödbeta,
Lingon, Gräddfil och Gräslök
Hårt och mjukt bröd samt smör och ostar

VEGITARISK BUFFÉ 325 kr

Bräserad Kronärtskockor med Vitlökssmör
Helstekt fylld paprika med tomat och Mozzarella
Tångkaviar, Crème Fraiche, Rödlök och Toast
Polentachips, Svampkroetter och Dolmades
Friterade majsbröd med saltorkade tomater
Grillade grönsaker och Succotashsallad
Cajun Slaw, Sallad, Charm dressing och Aioli
Hårt och mjukt bröd samt smör och färskost

BUFFÉ SPANIEN 355 kr

Spanska Charcuterier – Iberico skinka, Chorizo, Lomo,
Salchichon och Morcilla
Friterade korketter, Potata bravas
Friterad bläckfisk, Vitlöksräkor
Spansk omelett
Piquillo peppers, Ansjovis
Aioli, Tomatsås, Sallader, Oliver
Spanska ostar och bröd

DEEP SOUTH 365 kr

Räkor och Korv Jambalaya
Kärnmjölks marinerad Kyckling med Chipotlesås
BBQ Fläsklägg
Dubbel Shake Friterad Lax
Whiskey & Chili glaserade Räkor
Kryddiga Kycklingsvingar med Ädelostsås
Friterad Sötpotatis
Majsbröd, Friterade Krocketter, Beignets, Remouladsås
Cajunslaw, Salsa, Kryddig Aioli

*Samtliga priser är exklusive moms. Med reservation för eventuella förändringar.
Menyerna är uppdaterade i mars 2017.*