



Bufféer ombord M/S Blue Charm

Mingelbufféer

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

KOCKENS VAL

345 kr

1 minislider, 2 fisk/skaldjursrätter, 1 vegetarisk rätt

VALFRIA RÄTTER (4st)

395 kr

Kött

Minislider med tryffelmajonnäs och picklad lök
Brioche med helstekt biffrad, karamelliserad lök och dijonnaise
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
Bagel med kallrökt lax med citronkräm

Veg

Fetaostsallad med vattenmelon, färska tomater och syrad lök
Bakade tomater med mozzarella och basilika
Vegetarisk 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
Färskopatis 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

SKALDJURSPLATÅN

Dagspris, ca 1115 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
Vitlöksbröd, kuvertbröd och Västerbottenost

Lägg till tre ostron för 115 kr

Lägg till krabbspjäll för 195kr

Alla priser är för 2025, 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

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

MEDELHAVET

465 kr

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

BBQ

455 kr

Grillad flankstek med chilirub
Salsiccia med örter och svartpeppar
Bakad lax med mango-jalapenoglaze
Kycklinglår med chimichurri
Rödkålsslaw med mynta
Creamed corn
Örtbakade champinjoner
Potatisgratäng med rostad vitlök
Grönsallad med rädisor
Dragonmajo, BBQ-sauce, Tzatziki
Kuvertbröd med vispat smör