

GRUPPMENY

Gäller 11 juni - 13 sept för reservationer för grupper över 16 personer.
För att uppnå bästa upplevelse, service och kvalitet på er beställning gäller en och samma meny för hela sällskapet förutom matallergier och veganskt.

SÄLLSKAPSMENY 1

LAX- & SILLBAKELSE

Lax- & gubbröra, tångkaviar, citron, rädisa & dill
0,48 kg CO2e. G, L

FLÄKSCHNITZEL

Ansjovis- & schalottenlöksmör, blancherade bönor & gröna ärtor
Serveras med stekt potatis och smörad skysås
2,14 kg CO2e. G, L

alt.

GRILLAD LAX

Hollandaisesås, citronbakad gemsallad.
Serveras med smörslungad potatis 1,24 kg CO2e. L

BAKAD CHEESECAKE

Färsk mynta och bär. Toppad med kaksmulor och rostad havre
0,20 kg CO2e. G, L

Serveras endast som hel meny för 499:-



SÄLLSKAPSMENY 2

RÅRAKA

Växtbaserad crème fraiche, hackad rödlök, tångkaviar, gräslök & dill
0,25 kg CO2e. G. Veganskt

PLANTBURGARE

Coleslaw, saltgurka, karamelliserad lök, vegansk ost. Serveras med rostad potatis
0,33 kg CO2e. G. Veganskt

FLÄDERPANNACOTTA

Kokoskross & mjuk limekräm
0,19 kg CO2e. Veganskt

Serveras endast som hel meny för 479:-

AURORAS TRERÄTTERS

SKAGENTOAST

Handskalade räkor, majonnäs, dill & tångkaviar.

Serveras med flerkornsbröd

0,35 kg CO2e. G

GRILLAD RYGGBIFF

Bearnaisesås & balsamicoslungad senapskål.

Serveras med rotfrukt- & potatistimbal

6,44 kg CO2e. L

LIMONCELLO

Kärna av limoncellokräm, täckt av citronglass & finhackad maräng

0,29 kg CO2e. L

Serveras endast som hel meny för 499:-

DRYCKESMENY

CHAMPAGNE DOMAINES BARONS

DE ROTHSCHILD BRUT

CHAMPAGNE, FRANKRIKE

HENRI EHRHART RIESLING

ALSACE, FRANKRIKE

DOMAINES BARONS DE ROTHSCHILD

– LÉGENDE "R"

BORDEAUX, FRANKRIKE

MUSCAT DE RIVESALTES A.O.P.

LANGUEDOC ROUSSILLON, FRANKRIKE

389:-

ALKOHOLFRI

DRYCKESMENY

ÄPPELMUST MOUSSERANDE

KIVIKS MUSTERI

FLÄDERDRYCK

BORNHOLMS MOSTERI

LEMONAD JORDGUBB/MYNTA

KIVIKS MUSTERI

159:-

Vi behöver er beställning av menyer en vecka innan besöket. Vid eventuella bortfall måste detta meddelas restaurangen tre dygn innan er meny är bokad. Om inte detta sker, debiteras samtliga menyer.

Kontakta oss på restaurangbokning@oresundslinjen.com eller 042-186130 mån-fre 08.30-16.30.

*Vänligen notera att samtliga produkter kan innehålla spår av allergener
då vi inte har separata produktionskök.*

Välkomna ombord!

