

GRUPPMENY

Gäller 14 nov 2025 -7 jan 2026 för reservationer för grupper över 16 personer. För att uppnå bästa upplevelse, service & kvalitet på er beställning gäller en & samma meny för hela sällskapet förutom matallergier & vegansk.

JULBORD 14/11 - 26/12 2025

Lunch, mån-fre avg. 12.00 & 14.00, tom 23/12	379:-	Kväll, mån-ons 17/11 - 23/12, avg. 16.00 & 19.00	409:-
Lunch, lör avg. 12.00 & 14.00, tom 20/12	399:-	Kväll, torsdag 20/11 - 27/11, avg. 16.00 & 19.00	429:-
Lunch, sön avg. 12.00, 14.00 & 16.00, tom 21/12	379:-	Kväll, fre-lör 14/11 - 29/11, avg. 16.00 & 19.00	469:-
Julafton 24/12 avg. 12.00 & 15.00	429:-	Kväll, torsdag 4/12 - 18/12, avg. 16.00 & 19.00	439:-
Juldagen 25/12 avg. 12.00 & 15.00	359:-	Kväll, fre-lör 6/12 - 20/12, avg. 16.00 & 19.00	479:-
Annandagen 26/12 avg. 12.00 & 15.00	349:-	Julbord Barn 4 - 11 år alla dagar & avgångar	199:-

DRYCKESPAKET JUL

Vinglögg 45:- (ca. 34 DKK)

Dryckespaket: 129:- (ca. 97 DKK)

Tuborg Grön 33 cl & 6 cl snaps (Skåne Akvavit,
Prima OP Anderson, Piratens Besk, Hallands Fläder,
Aalborg Taffel Aquavit, Prima Bäska Droppar
eller Linie Akvavit) Ord. pris 145:-

AURORAS TRERÄTTERS

SKAGENTOAST

Handskalade räkor, majonnäs, dill & tångkaviar. Serveras med flerkornsbröd
0,35 kg CO2e. G, L

GRILLAD RYGGBIFF 200G

med balsamicoslungad ruccola & Bearnaisesås. Serveras med potatistimbal
3,78 kg CO2e. L

SEMIFREDDO

med citrus och hyvlad choklad
1,34 kg CO2e. L

Serveras endast som hel meny för 489:-

SÄLLSKAPSMENY 1

GUBBRÖRA

Anjovis & matjessill, kokt ägg, potatis med örter. Serveras med knäcke & rågröd
0,47 kg CO2e. G, L

BAKAD GRISSIDA

med äppel- & ingefärsgrace, bakad fänkål & syltade tomater. Serveras med potatispuré
1,09 kg CO2e. G, L
alt.

POCHERAD BERGTUNGA

fylld med lax- & räkmousse. Serveras med Beurre blanc, rostade rotfrukter & rostad örtpotatis
0,98 kg CO2e. L

BROWNIE

Serveras med lingonmousse, italiensk maräng & sockrad limegelé
0,44 kg CO2e. G, L

Serveras endast som hel meny för 479:-



SÄLLSKAPSMENY 2

CARPACCIO PÅ BETOR

Tunt skivade betor, citronmarinerad gul zucchini, stekta kantareller, örtrème & grönkålschips
0,29 kg CO2e. Vegan

PLANTBURGARE

med coleslaw, saltgurka, stekt svamp & lök samt veganost. Serveras med rostad örtpotatis
0,26 kg CO2e. Vegan, G, N

VANILJPANNACOTTA

med kompott på äpple & kanel. Toppad med crumble. 0,19 kg CO2e. Vegan

Serveras endast som hel meny för 455:-

DRYCKESMENY

CHAMPAGNE DOMAINES BARONS
DE ROTHSCHILD BRUT
CHAMPAGNE, FRANKRIKE

HENRI EHRHART RIESLING
ALSACE, FRANKRIKE

DOMAINES BARONS DE ROTHSCHILD – LÉGENDE "R"
BORDEAUX, FRANKRIKE

BARON DE FARNALS D.O. MUSCAT
VALENCIA, SPANIEN

389:-

ALKOHOLFRI DRYCKESMENY

ÄPELMUST 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!