



Måltidsförslagen gäller under förutsättning att M/S Kind chartras.  
Kostnaden för charter av fartyg samt måltidsdryck tillkommer utöver angivna priser.  
Måltidsförslagen förutsätter att ett alternativ väljes. Buffé minimum 20 personer.  
Vi ordnar naturligtvis eventuella individuella avvikelser eller intolleranser vid behov.  
Max antal sittande gäster M/S "Kind" 70 personer.  
Vi ordnar gärna musikunderhållning, pris från 3.500:- exkl. moms

## Trerätters meny

### Alt. 1

**Silltårta** på kavringsbotten serverad med rödlök  
**M/S Kinds skinkschnitzel** med rostad potatis  
skysås och gröna ärtor.  
**Äpplekaka** med hemlagad vaniljsås

### Alt. 2

**Gravlaxtoast** med skeppets gravade lax  
och hovmästarsås med dill  
**Klassisk skärgårdsbiff** utskuren biff med mjuk-  
stekt lök, skysås och ugnstekt potatis  
**Vaniljpanacotta** med syltade skuggmoreller  
och färsk mynta.

### Alt. 3

**Rostade parmachips** med ruccolasallad, röd-  
betsgroddar och pepparrotskräm.  
**Vitvinspocherad norsk laxfilé** med syrlig  
smörsås, saltkokad potatis och  
ljummen sparrissallad  
**Kinds maffiga chokladtårta** med  
färska bär och lättvispad grädde.

### Alt. 4

**Gubbröra** av inlagd aubergine, kapris,  
potatis och gräslök  
**Grönsaksspett** med haloumi, sötpotatis och  
skeppets heta salsa.  
**Vegansk chokladmousse** med färska bär

*Pris: 410:- p.p. (366:04 exkl. moms)*

## Buffé

### Sill och grill

Ett alternativ som passar de flesta smakinrikt-  
ningar. Ombord serveras en buffé som börjar  
med S.O.S och därefter fortsätter med småvarmt  
bestående av lite olika marinerade och grillade  
detaljer som serveras med tillbehör,  
potatis- och vegetariska rätter, såser m.m.  
ostfat, hårt och mjukt bröd.  
*Pris: 395:- p.p. (352:65 exkl. moms)*

### Skärgård

Enbärsgravad lax, honungssötad senapssås,  
varmrökt lax, pepparrotsgrädde, inlagd ström-  
ming, dill och kaviargravad strömming, örtmayo,  
inlagd sill, köttpaté, lingonmarmelad, rimmad  
kycklingfilé-apelsinvinegrätt, klar potatissal-  
lad, vit potatissallad, vegetariska rätter, skär-  
gårdspanna, strömmingslåda, hembakat bröd,  
knäckebröd, stark ost, fruktfat  
*Pris: 415:- p.p. (370:51 exkl. moms)*

### Sensommar

Som namnet antyder ett härligt tema som passar  
under sensommaren. Hemkokade kräftor från  
Vättern serveras på en buffé som bl.a består av:  
kräftor, gravad lax, varmrökt lax, vattenmelonsal-  
lad, hovmästarsås, smör, bröd, olika sallader etc.  
Småvarmt bl.a bestående av Janssons frestelse,  
hemlagade köttbullar, potatis, omelette. Som av-  
slut tre sorters ost samt syrliga bär och frukter.  
*Pris: 445:- p.p. (397:29 exkl. moms)*